MENSA ROMANA

Siue

VRBANA VICTVS RATIO.

IOAN. MANELPHI ERETANI SAbini, Archiatri Romani, atque in Almæ Vrbis Archigymnasio Primarij Medicinæ Practicæ Professoris.

Ad Gloriosiss. & Sanctiss. Principem

INNOCENTIUM X.
PONT. OPT. MAX.



ROMAE, Typis & Expensis Philippi de Rubeis, Anno Iubilæi M. DC. L.

Superiorum Permissu.

GLORIOSISSIMO ET SANCTISSIMO
PRINCIPI

INNOCENTIO
DECIMO
PAMPHILIO ROMANO
Pont. Opt. Max.

Ioannes Manelphus Eretanus Sabinus Felicitatem.

TEMERITATIS fortaſsè notam effugere non poſſe alicui videbor, qui ſummo totius Orbis Principi, nempe Summo Pontifici has meas breues lucubrationes offerre audeam, ſiquidem clarioribus viris, munera non parua, ſed maiora offerri debent & clariora. Ex altera tamen parte minutis ac vilibus rebus Dijs ſacrificandum eſſe cenſuit & ſanciuit olim Lycurgus, Numina magis frugalitate,

quàm opimis victimis delectari intelligens. Hac igitur Lycurgi Lege fretus, non opimum, frugale tamen opusculum de MENSA ROMANA Tuæ Maiestatis Amplitudini consecrare decreui. Quod sanè consilium nemo non probabit, cùm grati magnique animi viro ipsum elargiar, atque Principi optimo, humano, charitate refertissimo, sapientissimo, omniumque virtutum & bonarum artium amatori: cuius amoris inter alia argumentum est, quod proximè elapsis diebus in Almæ Vrbis Archigymnasio prælectoribus omnibus stipendium auxit; inter quos ego etiam splendidi huius beneficij fructum percepi. Accipe igitur SANCTISSIME PATER hoc munusculum, quod Tibi humillimus seruus offert & dicat. Nam vt Plinius ait: Mola tantum salsa litant, qui thura non habent.

INNO-

INNOCENTIO X.

PONT. OPT. MAX.

Elogium.

Nunc tandem Christiano orbi
Candida ſydera fauſtiſſimè eluxerunt,
Cùm in Innocentio X.
Innocentiam verè numeris omnibus abſolutam
Dedere regnantem.
Aureum proinde ſeculum refloreſcens aurea lilia
& lætioris vbertatem pacis
Inſignis oliuæ ramo columba
non vano portenderunt in ſtemmate.
Qualem ac quantum maximis terrarum templis
ſplendorem auctum
ſub Innocentio Roma demiratur!
Adeo vt Vaticani Lateranique maieſtas,
quæ ſui plurimum alijs omnibus
per tot ſecula referebat acceptum,
breuibus annis ſe ipſa longè maior
ſe ferè totam Pamphilio iam debeat.

Vt tamen ſplendidum nihilo minus Principem
quàm Pontificem Vrbs ſentiat Innocentium
ſacrarum Ædium cultui
ampliſſimi fori, & immortalis Capitolij
grandia ornamenta coniunxit.
Præſtitit enimuerò
Vt loca ſpectaculis olim ac triumphis ſubinde actis
illuſtria æternum ipſa iam eſſent
nobilioris magnificentiæ ſpectaculum ac triumphus.
Dum denique ſanctiori anno
Sanctiſſimis legibus & exemplis celebrato
cæleſtis æquè ac terreſtris ærarij opibus
mundum aduenam largiſſimè cumulauit,
planè effecit
vt non tam ſecularem annum,
quàm verè aureum vel in anno ſeculum
experiretur pietas populorum.

Peril-

Perillustri & Excellentissimo Physico

IOANNI MANELPHO
IN ROMANO ARCHIGYMNASIO
Medicinæ Practicæ Professori

Dominicus Panarolus Romanus in eodem Lyceo Simplicium Professor S.

QVID sentiam petijsti eruditissime Manelphi; Equidem hoc sentio me in tua MENSA ROMANA *tanquam in Apolline libamina sumpsisse. Hic eruditionis lepores; hic Physicæ maiestatem; hic facundiæ charites inuenio. Mensa lautissima omnibus numeris absoluta, omnibus delicijs referta; in qua & corpus (propter sanitatem) & animus suauissimo nectare vescuntur. Taceat fama amantis Cleopatræ conuiuium, margaritamque immensi pretij Latino amatori oblatam. Fuit ne inflammati cordis insania, an potiùs ambitiosi fastus excessus? Completa mensa euanuere omnia. Hic perennis est daps; non solùm nos, sed posteri etiam, cum magna tui nominis gloria, opiparè cœnabunt. Mos fuit apud antiquos post conuiuium lyra canere; ita ego post tuas nobilissimas epulas magna pompa paratas tibi meritò à Romanis hoc anno Iubilæi 1650. carmen seculare canendum censeo. Die 25. Iunij. Vale.*

Ioannis Baptiſtæ Pacini Piſtorienſis, Medici & Philoſophi

In laudem Auctoris præſtantiſsimi ſui Præceptoris.

EPIGRAMMA.

QVas aër volucres; donat quæ munera tellus;
Quos nobis piſces æquora vaſta ferunt;
Largiris quæ dona Ceres; quos Bacche liquores,
Vitali nitidus lumine Apollo parit.
Qui ſimiles hîc præbet opes, cunctiſque parauit
Hanc Menſam; dicas, alter Apollo fuit.

Imprimatur,
Si videbitur Reuerendiſſ. P. Magiſtro Sac. Palatij. Apoſt.
A. Riualdus Viceſger.

Imprimatur.
F. Raymundus Capiſuccus Magiſter, & Socius Reuerendiſſ. P. F. Vincentij Candidi S. Pal. Apoſt. Magiſt.

INDEX

INDEX CAPITVM,
QVÆ IN MENSA ROMANA
continentur.

De

FINIS.

MENSA ROMANA
SIVE
VRBANA VICTVS RATIO.

IO. MANELPHI ERETANI SAbini in almo Vrbis Gymn. primarij Medicinæ practicæ Professoris.

De Aere. Caput. I.

QVANQVAM victus ratio generice loquendo sub se contineat omnia vitæ instituta ex Galen. pluribus in locis, præsertim verò lib. de humorib. com.2 tex.13.in 3. epid.tex. q. & alibi, nihilominus hic de aere, potu & cibo nos agemus. Atque ab aere exordia sumentes Hipp.lib.de flatibus sic loquitur: Mortal bus autem vitæ, & morborum ægrotis solus aer est auctor, tantaque omnibus corporibus spiritus necessitas est, vt siquidem omnibus alijs abstineat homo,neque cibum sumat, neque potum, possit tamen dies duos vel tres & plures ducere,si cui verò spiritus in corpus viæ intercipiantur, in breui parte vnius diei intereat, vt vel hinc quanto vsui spiritus corpori sit

liceat æstimare. Quibus similia alloquens Gal. q. meth. cap. 14. Ambiens verò is est, sine quo nec tolli morbus, neque sanitas conseruari potest. Et 1. de sanit. tuenda, eorum, quæ extrinsecùs incidunt, vnum certè est, quod separari ab eo non potest, quanquã illi perpetuò, & (vt ita dicam) veluti connatum adhæret, aer ipse ambiens, alia nec necessariò & incertis temporibus nobis accedunt, ille nempe, qui circum funditur, aer nos lædit vel quod calidus immodicè, vel quod frigidus, vel quod siccus, vel quod humidus efficitur. Ampliùs Homerus 4. odiss. Magnum, ait, momentum ad valetudinem esse in aeris habitu, atq; natura. Particulariter verò magis loquendo Gal. 1. de sanit. ingenio, optimum aerem esse censeo, qui prorsus sit purus, eiusmodi verò fuerit, qui nec stagni, nec paludis halitu sit infectus, nec ex profundo specu pestilentem auram spiret, nec qui ex cloacis, quæ vrbem, aut numerosum exercitum purgent, vitium contraxit, nec qui ex animalium, olerum, aut leguminum putredine, aut fimo coinquinatur, nec qui ob stagnum, vel flumen vicinum nebulosus est, nec qui editis vndique montibus in cauo loco clausus nullum recipit perflatũ, suffocans enim, putrisque est, similis ei, qui in domibus quibusdam est inclusus, in quibus ob putredinem, & perflatus defectum plurimus aceruatur situs; huiusmodi ergo aer omni planè ætati est noxius, sicuti è diuerso qui purus omninò est nulli non ætati est vtilis. Si autem aer perpendatur vt medicamentum, & in ordine ad illos, qui optima non fruuntur valetudine, audiatis quæ idem Galen. ibidem docet: sed corporibus, quæ optimo temperamento sunt, etiam optimus atq; temperatus aer est saluberrimus, in quibus verò aliqua exuperans qualitas dominatur, ijs vtilissimus aer est, qui ei qualitati maximè est aduersus, frigidus calidæ, calidus frigidæ, & sic de reliquis.

Verùm Romanum aerem nunc præsertim discutientes, hic in totum calidus, & humidus est, & magis etiam humi-

humidus, quàm calidus. Quæ igitur domus eligendæ magis sunt, quæret aliquis? Cui interrogationi sententia mea satisfecit Plin. lib. 18. cap. 6 cum dixit, villam neq; iuxta paludes ponendam esse, neq; aduerso amne, cum ex Homero è flumine antelucanæ horæ insalubres sint. Spectare verò in æstuosis locis Septentrionem debet, meridiem in frigidis, in temperatis exortum æquinoctialem. Sed sic est, vt dicebatur, quod Romanus aer calidus est & humidus, propterea illæ domus salubriores etiam sunt, quæ Septentrionem magis respiciunt, siue etiam exortum æquinoctialem; insalubres verò è contra, quæ Meridiem versus ædificatę sunt. Hac eadem ratione propterea quòd in montibus, atque locis domorum altioribus aer magis siccus est, atq; Septentrioni consimilis, in montibus ergo habitare melius etiam est, siue locis domorum altioribus, & præsertim tempore hyemis in quo aer humidior viget, magisque frigidus. Præterea ex Gal. superius aer conclusus corrumpitur. quisquis ille sit, quare & domus illæ pariter laudantur in quibus aer maximè perflatur. Memini me legisse apud *Varronem*, Corciris à quadam domo profligatam fuisse valetudinem, clausis fenestris, quæ ventum insalubrem recipiebant, nec non ianua ad eundem mutata. Nempe fenestræ, atq. ianuæ domorum vrbis Boream spectare debent seu exortum æquinoctialem. Matutinum, vespertinumque frigus hic Romæ cum Celso cauere oportet itemque auras fluminum, atq; stagnorum, minimèque nubilo cœlo Soli aperienti se committere, vt modo calor, modo frigus moueat. At non solùm post nubilum cœlũ Soli se nõ cõmittere debent homines in hac vrbe, verùm vllo nunquam in tempore, sicuti de Octauiano Imperatore legitur, qui etiam tempore hyemali Solis radios aufugiebat; obest enim multum Sol vrbanus tanquam in subiecto crassiore existens, & per consequens maioris actiuitatis; vt enim experientia patet qui sæpe per pontes transeunt, Vaticanum adeunt, & viam Subur-

bij noui dictam, siue alias similes perambulant, sæuissimis morbis corripiuntur, obeuntque interdum; nempe quia viæ illæ latæ sunt, nec non radijs solaribus summoperè expositæ: Vnde veluti refert Tacitus 15. Annalium, si rectè memini, post incendium à Nerone patratum, vrbs Roma insalubris euasit, nempe quia ante incendium domus altiores erant, & viæ angustiores, & per consequens à radijs solaribus minùs verberabantur: postea verò excelsioris pulchritudinis gratia, dilatatis vijs, nec non domicilijs humilioribus ædificatis, accidit, vt ab ijsdem radijs solaribus magis, vehementiùsque percuterentur, & sic etiam vrbs dænuò constructa insalubris magis, magisque euasit. Erant autem (vt proprijs vtar Taciti verbis) qui crederent, veterem illam formam salubritati magis conduxisse, quoniam angustiæ itinerum, & altitudo tectorum non perinde solis vapore perrūperentur. At nunc patulā latitudinem, & nulla vmbra defensam, grauiore æstu ardescere. Huius autem rei veritas colligitur etiam ex ægris, qui æstate maiori quidem copia semper adsunt in via Suburbij noui, tāquam latiore, quàm in via Suburbij veteris angustiore: Ita Medici dictarum viarum testem faciunt. Et hæc de vrbano aere satis sint.

De Potu vrbanorum in communi.
Caput II.

DE potu vrbanorum acturi, primùm scire expedit, quantus esse debeat, propterea quod alij minùs, alij magis potionis assumunt, atque veluti refertur à Plinio, Cicero filius vno haustu sextarios duodecim potabat, scilicet viginti libras circiter. Iulius Capitolinus, Maximinus Imperator, inquit, vna die amphoram capitolinam vini potabat. Aulus Gellius testatur, Tiberium Imperatorem nobilissimum quendam in quæstura Candidatum nobilissimis

ſimis antepoſuiſſe Patritijs, quoniam is in conuiuio vini amphoram ſe propinante biberit, vix credibile, quæ octoginta detinet libras. Crotoniatus, Atheneo referente, tres congios potabat. Budæus lib. 5. de Aſſe & partibus eius, omnibus notum eſt, inquit, antiquos cum hilari conuiuio ſeſe ad potus ſolutiores inuitabant, tot cyathos hauſtibus ſingulis bibere ſolitos, quot erant litteræ nominum amicorum, à quo more illud Epigramma Martialis emanauit lib. 1. ſi rectè memini.

Næuia ſex cyathis, ſeptem Iuſtina bibatur,
Quinque Lycos, Lyde quattuor, Ida tribus,
Omnis ab infuſo numeretur amica ſalerno.

Atque Ephippius in lib. de Alex. & Epheſtionis funere ait, Alexandrum Magnum interijſſe eo quod bicongium Proteam prouocando bis biberat. De Sextiliano etiam Martialis lib. 1. Epigr. 11.

Cum data ſint equiti bis quina numiſmata, quare
Bis decies ſolus, Sextiliane, bibis?
Iam defeciſſet portantes calda miniſtros,
Si non potares, Sextiliane merum.

Et Epigram. 24.

Sextiliane bibis, quantum ſubſellia quinque
Solus: aqua toties ebrius eſſe potes.
Nec conceſſorum vicina numiſmata tantum,
Aera ſed à cuneis vlteriora petis.
Non hæc pelignis agitur vindemia prælis,
Vua nec in Thuſcis naſcitur iſta iugis.
Teſta ſed antiqui fœlix ſiccatur Opimi,
Egerit & nigros Maſſica Cella cados.
A caupone tibi ſex Laletana petatur,
Si plus quàm decies, Sextiliane, bibis.

Idem poſtremò Martialis in amicum obijciendo

Poto ego Sextantes, tu potas Cinna deunces.

vt enim videre eſt apud varios Scriptores, fuere plures, qui in potu defecere, & maximè potarunt, alij verò parum.

Vnde

Vnde vt refert Budeus lib. de Asse & partibus eius, Augustus tantum potabat, cùm largissimè sese inuitauerat, quantum sobrij homines bibere soliti erant quotidiano potu. De quo etiam Suetonius alloquens, Cæsar, inquit, Augustus parcè tum comedere, tum potare solebat, & potus erat in singulos conuictus semisextarius, aut si liberalius bibere statuisset, sextarius; sicuti & idem Vopiscus de Tacito refert qui vno die sextarium vini nunquam potauit, sæpe verò intrà heminam potus eiusdem erat. Alij igitur minus, alij verò magis bibere consueti erant, sicuti & nunc sunt. Antiquitùs verò, quemadmodum refert Fuluius Vrsinus in appēdice Petri Ciacconi de Triclinio, communis hominum mensura vini erat triens sextantes solitos potare fuisse eos, qui imbecilli corpore fuissent, deunces qui bibaces essent, & nimium vini appetentes. Alij igitur minùs, alij verò magis potionis assumunt, veluti asserebatur, neque vlla datur certa potionum regula; nam differt corpus à corpore, natura à natura, ætas ab ætate, cum Hippoc. in aphor. atq; dandum est aliquid ætati, regioni, consuetudini cum eodem Hippoc. neq; vlla est melior potionū cōiectura ex Gal. quam cuiuscumq; corporis sensus. Nulli etiam legi cum Celso lib. 1. cap. 1. Qui sanus est, submittere se debet: quanquā infrà, quam supra sistere melius sit sententia mea, propterea quod sicuti alibi docet Hippoc. Qui parum bibit, & parum comedit nullus ex his morbus. Plurimus potus maximè noxius est & animo & corpori, modestus verò vtilis concinit Poeta Hom. Plinio referente lib. 14. c. 5. Habenda est etiam ratio temporum circa potum, propterea quod ex Arist. 1. probl. 40. Cibus parcus, potio liberalis per æstatem admittitur; liberalis autem, sed intra terminos valetudinis, & honestatis, præsertim verò de vino agendo, seu vini potione, vt inferiùs cum de vini potu agetur.

An calidus, vel frigidus debeat esse Potus. Caput III.

QVæstio hæc, quæ proponitur discutienda, salebrosa quidem est, atque difficultatibus plena, propterea quod variæ fuere hinc inde sententiæ auctorum. Aristot. enim 4. metheor. Concoctio, inquit, alimenti est species elixationis, elixatio autem fit à calore humido. Quare ad hoc vt alimenti concoctio perbene celebretur, calida etiam potione vtendum est. Vnde Tacitus lib. 13. Annal. Innoxia adhuc, & percalida potio ait. Gal. etiam lib. de consuetudine refert, virum quendam nomine Aristotelem Timeletum appellatum ex viuis discessisse, propterea quod consilio Medicorum frigidam aquam potauit, cum tamen calidæ potioni assuetus esset. Martial. lib. 11. epigram. 12. sic concinit.:

Tolle puer calices, tepidique toreumata Nyli,
Et mihi secura pocula trade manu.

Et lib. 1. epigram. 11.

Iam deiecisset portantes calda ministros.

Lib. 6. epigram. 86.

It potet calidam, qui mihi laudat aquam.

Lib. 12. epigram. 74.

Et nimium calidis non vitiantur aquis.

Apuleius etiam lib. 11. Commodum, inquit, cubueram, & ecce foris mea iam Domina cubitum reddita, iacta proximat rosæ serta, & rosa soluta in sinu tuberante, ac me pressim deosculato, & corallis reuicto, & flore prosperso, arripit poculum, ac desuper aqua calida iniecta porrigit, bibam, idque modicum priusquam exorberem totum, clementer inuadit. Epicarmis amplius apud Atheneum lib. 14. aquam tepidam sibi dari postulat, vt bibat. Horatius concinens

Quis

Quis aquam temperet ignibus.

Et postremò Varro lib. 4. de Lingua Latina, Calix, inquit, à calido dicitur, quod eo calida plus apponebatur, & calidam potionem in eodem antiqui potabant. Tiberius Claudius Nero, Biberius Calidius Mero etiam ex eadem ratione à nonnullis dicebatur. Ex quibus omnibus manifestissimè colligitur, apud antiquos calidam potionem maximopere in vsu fuisse, & propterea eadem quoq; hodiernis temporibus vtendum esse.

Ex altera verò parte vsus hodierni temporis aliter docet, aliter quoque docuerunt antiqui, apud quos frigidi potus maximè etiam in vsu fuere. Vnde Martial. lib. 9. Epigram. 18 concinens

Vt faciant nigras nostra falerna niues.

Lib. 11. Epigram. 16.

Nec nisi post niueam Cecuba potat aquam.

Iuuenalis etiam

Frigidior Geticis petitur decocta pruinis.

Vtebantur autem antiqui tum aqua, tum etiam vino refrigeratis, vt constat ex plurimis auctorum, præsertim verò ex Dione, qui scribit, Commodum Imperatorem vini refrigerati poculum in medio certamine fessum capere vno haustu solitum (contra tamen ea, quæ Hipp. & Gal. docent, vt inferiùs audietis) Quare potus frigidus esse debet, non autem calidus, quemadmodum superiùs probabatur. Vnde Plin. lib 28 cap. 4. Notandum, inquit, nullum aliud animal præter hominem calidos potus sequi, ideoque non esse naturales. Non, inquam, naturales calidi potus sunt, sed frigidi, atque his vtendum, non autem illis affirmare oportet.

Neque obstat, quod ex antiquioribus nonnulli calidas potiones in vsu haberent, propterea quod id per accidēs fuit, nempe valetudinis gratia, atque vt medicamento eo fruentes. Neque etiam obstat, quod adeò frequentes, pluresque mentiones apud eosdem de aqua calida effectæ

fue-

fuerint; siquidem vtebãtur calida aqua antiqui, non quidem pro potu calido semper agẽdo, verùm vt potius, atq; vt plurimum magis magisque frigidam potionem haberent: inuentum namque Neronis fuit, recenset Plin. libro 31. cap.4. aquam decoquere, quam vitro demissam in niues refrigerabat, propterea quod aqua decocta vtilior est, & aqua calefacta magis refrigeratur, quàm frigida (cuius rei causam si quis à me expostularet, ego responderem, quoniam dum aqua refrigeratur, partes tenuiores euaporant cum Hipp. lib. de aere, aquis, & locis remanentibus crassioribus, in quibus deinde frigus magis, & intensiùs conseruatur, quia ex Philosopho calor, & frigus in subiecto crassiori, nec non densiori magis conseruantur, ibidemque maioris etiam actiuitatis sunt) ad quam potus luxuriam tollendam Claudius Imperator, Dione referente, lib. 58. edicto vetuit, ne aqua calida venderetur. Atq; Caius Caligula eum necari iussit, qui calidam potionem vendiderat in funere Drusillæ. Vel etiam vt recenset Baccius lib.4. de vinis aqua calida vtebantur antiqui ad vina colliquanda, quæ crassiora erant, nam diu seruabantur antequam potarentur, atque etiam ita crassa conficiebantur iuxta illud Horatij Ode 19. lib. 11.

O nata mecum Consule Manlio.

Ideoque ad hunc effectum in vrbe Roma aderant thermopolia, in quibus venales aquæ calidæ parabantur, ad quam publicam officinam serui, quorum hæc erat cura, ante cœnæ horam mittebantur, qui vrnas aquæ calidæ emptas anteferrent ad cœnam dominis suis. Vnde Martialis lib. 1. concinens

Iam defecisset portantes calda ministros.

& lib.8. Epigram.66.

Caldam poscis aquam, sed nondum frigida venit,
Alget adhuc, nudo clausa cidina foco.

Iuuenalis etiam Saty.5.

Quando vocatus adest calidæ gelidæque minister.

Calida igitur aqua vtebantur antiqui ad vina colliquanda, non autem quia calidam potionem cuncti assumerent, aut quia hæc esset communis potatio; propterea quod apud ipsos, & Romanos præsertim maximè in vsu erant frigidi, ne dicam gelidi potus. Vnde Seneca in hunc abusum declamando lib.4.natural. Nam sicut animo relictos, stupentesque frigida spargimus, vt ad sensum sui redeant: ita viscera istorum intus torpentia nihil sentiunt, nisi frigore illa vehemẽtiore perusseris. Inde est, inquam, quod nec niue contenti sunt, sed glaciem, velut certior illi ex solido rigor sit, exquirunt, ac sæpe repetitis aquis diluũt. Vnguentarios Lacedemonij vrbe expulere, & properè cedere finibus suis iusserunt, quia oleum disperderent: quid si vidissent reponendæ niuis officinas, & tot iumenta deportandæ aquæ deseruientia: cuius colorem, saporemque paleis, quibus custodiunt, inquinant. Videbis, inquam, graciles & pallido facilique circundatos pallentes, & ægros, non sorbentes solùm niuem, sed etiam esse, & frusta eius in scyphos suos deijcere inter ipsam bibendi moram. Sitim istam esse putas? febris est. Plin. etiam lib.31.cap.3. Hi niuem, inquit, illi glaciem potant, venasque montium in voluptate gulæ vertunt, seruatur algor æstibus, cogitaturque vt alienis mensibus algeat, decoquunt alias, quas mox & illas hyemant. Non calidi igitur, sed frigidi potus fuere etiam antiquis temporibus, quibus & nos vti debemus, veluti vtimur, at cum illa moderatione communiter decantata, ne quid nimis; omne etenim nimium naturæ inimicum, docet Hippoc. in aphor. Hesiodus, qui fuit post Homerum Tullio referente, in cranone frigidam aquam laudauit his verbis;

Longè in aureo vase celebrem aquam
Frigidam, quæ ex petra defluit alta.

Gal. etiam lib. de cibis boni & mali succi cap. vlt. Qui, inquit, negocijs vacui solutique sunt, si exercitatione vti solent, quam rarissimè frigido egent potu, quod idem ite-

iterùm docet libro eodem sic inquiens: Qui verò minimè exercentur, summa æstate, cum vehementi calore vrgentur, fontis aquam bibant, niuisque vsum vitent; hæc enim quamuis protinus nullam iuuenũ corporibus sensibilem læsionem inferat, sensim tamen occultèq; crescente vitio, cùm iam ætas progressu temporis inclinarit, articulos, neruosque & viscera ijs morbis vexat, qui vel difficulter admodum, vel omnino tolli non possunt, neque id quidem temerè; namque ea pars corporis, quæ natura imbecillissima est, à lędente quolibet patitur. Fontis aquã laudat Gal. vt audiuistis, non autem calidam seu niue refrigeratam; siquidem illa potione nos vti debemus, quæ magis naturalis est. Sed sic est, quod fontis aqua est magis naturalis, cùm & eadem animalia vtantur, quæ naturali instinctu cum potant, tum edunt. Igitur & aquam quoq: fontis nos potare debemus, haud autem in eadem maior frigiditas indaganda est, siue cum niue, vel glacie, aut alia re simili, quæ valetudini obesse valeat. Refrigerata enim in niue aqua, vt docet etiam Baccius lib. 3. de vinis cap. 6. neruis, atque membris respirationi inseruientibus læsionem infert, atque omnibus partibus interioribus. Vnde Suetonius Tranquillus de Vespasiano Imperatore verba faciendo, Reatina rura, inquit, vbi æstiuare quotannis solebat, petijt; Hic cùm super vrgentem valetudinem creberrimo frigidæ aquæ vsu & intestina vitiasset, perijt tandem alui fluore. Namq; frigidam ex niue potionem, subiungit Baccius, nemo tolerat, nisi vehementer sit sanguineus, aut multo cibo vtitur, seu vini potator sit magnus, ego etiam adderem. Obest autem potio ex niue frigida, non solùm ratione intensæ frigiditatis, verùm etiam quia à congelatione id, quod leuissimum ac tenuissimum est in vino, siue aqua, disperditur; quod verò grauissimum, & crassissimum existit, remanet: quemadmodum apertissimis verbis docuit Hippoc. lib. de aere, aquis, & locis inquiens; At verò aquæ ex niue, & glacie fientes omnes

malæ ſunt; cùm enim ſemel concretæ fuerint, non amplius in priſtinam naturam reſtituuntur; ſed quod quidē in ipſa clarum, ac leue & dulce eſt, excernitur, & diſperditur; quod verò turbidiſſimum eſt, ac ponderoſiſſimum, relinquitur: ſi enim volueris hyemis tempore vaſculum certa aquæ menſura infuſa ſub dio exponere, quò maximè congeletur, deinde poſtridie in locum calidum deportatum ſinere, quò maximè glacies liqueſcat, & vbi exoluta fuerit, aquam metiri, reperies aquam multò pauciorem; atq; hoc ſignum eſt, quod à congelatione id, quod leuiſſimum ac tenuiſſimum eſt, diſperditur, & non quod grauiſſimum & craſſiſſimum exiſtit; hoc enim diſperdi non poterit: hac igitur dę cauſa has aquas, quæ à niue & glacie liquantur, peſſimas eſſe puto ad omnes res. Neque dicas, Hippocratem hic non loqui de aquis, quæ niue refrigerantur, ſed de ipſa niue, ſiue glacie in aquam ſoluta. Primò enim nunc temporis in maximo vſu eſt potiones congelare. Secundò etſi aqua e. g. non congeletur, ſed ſolùm intensè refrigeretur, tamen quia, dum eſt intensè refrigerata, proxima eſt congelationi, neceſſe eſt, vt tanta ferè incommoda afferre valeat, quanta glacies ſoluta ſolet afferre.

Atq; hic obiter notandum eſt, potiſſimam cauſam, ob quam Romæ frequentiſſimi ſunt calculi, eſſe maximum gelidarum potionum vſum. Primò quia ſumma horum potuum frigiditas anguſtiora reddit vaſa vrinalia, ac proinde retinentur cruditates cauſæ materiales calculorum. Secundò etiam quia cùm, vt ſupra dictum eſt, in congelatione potionum partes ipſarum tenuiores euaneſcant, & craſſiores remaneant, conſequens eſt, vt qui huiuſcemodi potionibus vtuntur, materiam calculis gignendis aptiſſimam intrà corpus admittant.

De potu vrbanorum in particulari. Et primùm de aqua. Cap.IV.

POtus in vrbe consuetus solet esse ex aqua, vino, nonnulli aduenæ etiā cereuisia interdū vtuntur. Incipiamus autem ex aqua, quæ potus naturalis est, neq; ex arte comparatus, quaque à principio vti cœperunt primi parentes, & præsertim Romæ, vbi Reipubl. temporibus aut aquam potabant homines, aut pauci, siue etiam paucissimi vino vtebantur. De aqua, inquam, primùm agentes, liceat statim dubitare, siue potiùs quærere ipsius principiū, atque generationem, propterea quòd circa hanc varij varia loquuti fuere, quibus omnibus breuitatis causa nunc omissis, illa mihi super omnia arrisit sententia, quam in sacris litteris descriptam habemus, nempe quod omnes aquæ à mari profluant, atque ad mare refluant, quæ quidem sententia, non solùm valet de aquis à visceribus terræ enascentibus, verùm etiam & de aereis, siue aerea peragrantibus. Et quod aquæ ex terræ visceribus enascentes à mari fluant, docuit inter cæteros antiquiores Seneca lib 3. natural. his verbis: Quidam iudicant, terram quidquid aquarum emiserit rursus accipere, ob hoc maria non crescere, quia quod influxit, non in suum vertunt, sed protinus reddunt, occulto enim itinere subit terras, & palam venit, secretòque reuertitur, tollaturq; transitu mare propter multiplices anfractus terrarum verberatū amaritudinem ponit, & prauitatem saporis in tanta Soli varietate exuit, atque in sinceram aquā transit. Et inferius: Placet natura regi terram, & quidem ad nostrorum corporum exemplar, in quibus & venæ sunt & arteriæ: illæ sanguinis, hæ spiritus receptacula, in terra quoque sunt alia itinera, per quæ aqua, alia, per quæ spiritus currit, adeoque ad similitudinem illam humanorum corporum natu-

natura formauit, vt maiores quoque nostri aquarum appellauerint venas. Sed quemadmodum in nobis non tantùm sanguis est, sed multa genera humoris, alia necessarij, alia corrupti, ac paulò pinguioris, in capite cerebrũ, in ossibus medullæ, musculi, saliuaq; & lacrymæ, & quiddam additum articulis, per quod citiùs flectantur ex lubrico, sic in terra quoque sunt humoris genera complura, quædam quæ maturè durentur, huic est omnis metallorum humus. In quibusdam locis terra humore liquescit sicut bitumen, & cætera huic similia. Ibidem miramur, quod accessionem fluminum maria non sentiant, æquè mirandum est, quod detrimenta exeuntium terra non sentiat, quid est, quod illam sic impleuit, vt præbere tantùm ex recondito possit, ac subinde sic suppleat. Libro 6. natural. idem Seneca, corpus nostrum, inquit, à sanguine irrigatur & spiritu, qui per sua itinera decurrit: habemus autem quædam angustiora animæ receptacula, per quæ nihil ampliùs, quàm ineant, quædam patentiora, quibus colligitur, & vnde diuiditur in partes. Sic totum terrarum omnium corpus & aquis, quæ vicem sanguinis tenent, & ventis, quos nihil aliud quis, quam animam, vocauerit, peruium est. Hæc duo alicubi concurrunt, alibi consistũt. Sed quemadmodum in corpore nostro, dum bona valetudo est, venarum quoque imperturbata mobilitas modum seruat, nisi aliquid aduersi est; micant crebriùs & suspiria, atque anhelitus laborantis ac fessi signa sunt, ita terræ quoq; dum illis positio naturalis est, & inconcussæ manent, dum aliquid peccatur, tunc velut ægri corporis motus est spiritu illo, qui modestiùs perfluebat, icto vehementiùs, & quassante venas suas. Huius rei veritas, nempe quòd aquæ è terra enascentes à mari profluant, colligitur etiam ex Plin. lib. 31. cap. 4. vbi, nascuntur, inquit, fontes decisis plerumque syluis, quos arborum alimenta consumebant, sicut in hemo obsidente Gallos Cassandro, cum valli gratia syluas cecidissent. Plerumque

verò

verò damnosi torrentes corriuantur detracta collibus sylua continere nimbos, ac digerere consueta ecoli, mouerique terram, callumque summæ cutis soli aquarum interest. Prodit certè in Creta expugnato oppido, quod vocabatur Archadia, cessasse fontes omnes, qui in eo situ multi erant, rursusque condito post sex annos emersisse, vt quæque cœpissent partes coli: sicuti etiam & idem Seneca refert lib. allato 3. natural. fuit aliquando, inquiens, inops humus, sed cùm Gallorum gens à Cassandro obsessa in illum se contulisset, & syluas scidisset, ingens aquarum copia apparuit, quas videlicet in alimentum suum nemora ducebant. Et de Oceano mari loquens Plin. lib. 2. c. 7. Et omnes cæteras fundens, recipiensque aquas. Terræ motus postremò causa fontium, & nouarum aquarum esse solet nonnunquam, vt refert Plin. lib. 31. cap. 4. dicto, nec non Theophrastus in automico monte, in quo post terrarum tremorem noua vis fontium emersit; & qua ratione? nisi quoniam meatum præbet, viamque aperit aquis, quæ à mare in viscera terræ transmittuntur. Neque obstat, quod aqua maris sit salsa, aquæ verò à terra fluentes sint dulces, propterea quod veluti docet Aristot. sect. 20. problem. 19. nec non etiam Alex. Aphrodiseus, in maris littore effossa terra, semper aqua dulcis inuenitur, ratio est, quoniam partes aquæ tenuiores percolantur à mari in terram, & si quam habent qualitatem salsam, vel amaram, amittunt, siue in partibus crassioribus relinquũt. Vel vt scribit Seneca 3. dicto natural. superiùs allato, & ex sententia aliorum, verberata aqua maris à partibus terræ amaritudinem ponit, & prauitatem saporis in tanta Soli varietate exuit, & in sinceram aquam transit. Neq; etiam obstat quod Seneca ibidem referente nonnulli asserunt, nempe quod imbres in flumina conuertantur, quoniam pluuiæ non transeunt decem pedes infra, aquæ verò è terra surgentes inferiùs scaturire videntur, inquit Seneca. Quare fontes è terra surgentes à mari proficiscuntur, sicuti

cuti etiam & flumina. Vnde Plutarchus referente eodem Seneca lib. 4. natural. Nilus flumen aliquando marinam aquam detulit: Nili siquidem aquarum augumentum, vt docet Seneca ibidem, haud in niuium resolutionem referendum est, vt nonnulli asserunt, quoniam loca Nili calidissima sunt, neq; niuibus abundare videntur: Nec etiam in ethesias referendum est, quæ impediant aquarum cursum, aut ijsdem sint obuiam, veluti Thales asserebat, propterea quod Nilus augetur ante aduentum ethesiarum, & durat etiam post discessum earundem. Verùm, vt ait Diogenes, augetur Nilus, quoniam Aegyptus nimio calore tunc temporis arefactus trahit ad se humidum, trahit nimirum per viscera terræ ad Nilum flumen humiditatem ex alijs regionibus, quæ humidæ sunt, nempe mari, sicca etenim naturaliter ad se humida trahunt. Atq; ita fontes, flumina, omnesque aliæ aquæ è mari feruntur, veluti cum Ecclesiaste asserebatur. Verùm quomodo etiam aquæ pluuiales è mari oriuntur, dicet aliquis, cùm per aera ferantur, eodemque ex aere descendant? Responsum non dabo cum sententia communiori, sed etiam pluuias à mari originem ducere, dicam, ex eo quia eædem aquæ pluuiales à ventis ad aerea ferantur: nempe venti alij ferunt serenitatem: alij pluuias, serenitatem ducunt venti terrei, seu venti, qui per regiones terreas fluunt, nempe frigidas & siccas, quales E. g. hìc Romæ sunt venti aquilonares. Venti autem ferentes aquas sunt illi, qui ex aquosis regionibus fluunt, & maria pertranseunt, quemadmodum hìc etiam Romæ austri sunt. Nam vt doctissimè ait Aulus Gellius lib. noctium atticarum cap. 30. eius rei causa esse coniectatur, quòd venti à Septentrionibus ex altiore cœli parte in mare incidentes, deorsum in aquarum profunda quasi præcipites deferuntur, vndasq; faciunt non prorsus impulsas, sed vi intùs commotas, quæ tantisper erutæ voluuntur, dum illius infusi desuper spiritus vis manet. Austri verò ad Meridianum orbis circulum, & ad partem

axis infimam depressi, inferiores & humiles per suprema æquoris euntes protrudunt magis fluctus, quàm eruunt: & idcirco non desuper læsæ, sed propulsæ in aduersum aquæ etiam desistente flatu retinent aliquantisper de pristino pulsu impetum. Austri, inquam, venti appellati ideò vndas eleuant, quoniam ad nos repentes per viscera maris transeunt, à quibus deinde euadentes, atq; vi fluentes, ascendentesque ad aerea etiam aquas secum ferunt, aquas autem quodammodo contritas, verberatas, nec non etiã ab ijsdem austris attenuatas; in aerea verò dictæ aquæ postea delatæ congregantur, atque nubes fiunt, quæ deinde paulatim dissolutæ nec non in inferiora destillantes, pluuiæ sunt, siue appellantur. Et quòd hac ratione aquæ aereæ, siue pluuiæ fiant, relictis pro nunc omnibus alijs rationibus, colligitur præcipuè ex eo, quia pluuiæ nunquam accedunt, nisi & venti australes præcedant, siue præcurrant, vt experientia manifestissimè patet, oculis quandoquidem ipsis id conspicitur. Quare venti australes ferunt aquas aereas, nec non pluuias mouent, non autem à Sole in superiora trahuntur vapores, vt communis est opinio, qui deinde in media aeris regione congelati euadunt nubes, quæ postea colliquatæ in pluuias conuertuntur: hæ quidem puræ imaginationes sunt, propterea quod in processu multarum pluuiarum, sicuti in hoc anno accidit 1646. in quo pluuiæ per tres menses circiter continuarunt, in hoc, inquam, processu assiduorum imbrium id affirmari non potest, & præsertim tempore hyemis, in quo Sol ad trahendum vapores minùs sufficiens est. Sed quid opus est alijs ad id probandum? vt paulò ante asserebatur, si pluuiæ à Sole attrahente, nec non colliquante vapores generarentur, nulla esset necessitas præcurrentium ventorum, aut saltem quolibet vento spirante fieri possent, & nihilominus, vt luce clariùs apparet, hic Romæ præcurrunt semper venti australes, antequam nubes generentur, & pluuiæ fiant. Si autem aliquis obiter quærat,

cur & venti aquilonares id non efficiant, nempe vndas maris non ad superiora eleuent, aquas ad aerea non ferāt, & pluuias nec etiam generent? His omnibus satisfacit breuiter idem Aulus Gellius, vt audiuistis, nempe quia, inquit, venti boreales, siue aquilonares etiam appellati proficiscuntur ex terra, quæ mari altior est, vnde mare in superiori parte percutiunt, aquæ inferiùs quodammodo comprimuntur, sicq; mare totum in his nostris regionibus placidum efficitur, vndæ non eleuantur, neque pluuiæ fiunt; licèt aliter agant in contrarijs regionibus, dum aquilonares ijdem venti è mari exeunt, sicuti è contra etiam agunt venti australes, cum repta terra iterum in mare se proijciūt in regione contraria ad quam ferūtur. Et hæc de generatione aquarum in præsenti satis sint.

Vtrum aquæ potus sit vino salubrior. Caput. V.

DE aqua simpliciter loquendo solet etiam quæri, an vino salubrior sit, & breuiter affirmatiuè respondendum esse dicerem: nempe quia, vt docet Festus Pompeius, Aqua idest à qua iuuamur dicitur, atque Pindarus Ode 1. Olimp. in principio, aqua omnium rerum optima est. Vitruuius lib. 8. cap. 4. Nulla, ait, ex omnibus rebus tantas habere videtur ad vsum rerum necessitates, quàm aqua. Ex Luciano in Macrobijs, aquæ potio reddit homines vitæ longeuos, atq; non solùm corpori, verùm etiam & animo prodest; nam aquæ potoribus tum visus, tum omnis sensus acutior est, Marsilio Cagnato teste Doctore meo præstantissimo lib. 1. de sanit. tuenda. cap. 29. Vnde Plutarchus in Cicerone asserebat, eius orationes aquæ potum referre. Et Dio. lib. 6. hist. refert, obiectum fuisse à Quinto Fusio pro Marco Antonio in Senatum dicente, quod aquam biberet, vt sermones posset contra Patri-

tios Romanos elucubrare. Pictor ille, qui Iasilum depinxit Pitocles, sola aqua vsus fuit in potu, donec, & quousq; opus perfecit, veluti historiæ narrant. Sed omissis animi bonis, quæ ex aqua proficiscuntur, quantum ad corporis nutritionem, de qua nobis præcipuè sermo est in præsenti: Aqua magis facit ad concoctionem alimentorũ, quàm vinum, nam concoctio ex Aristot. in metheoris. species est elixationis; elixatio autem fit à calore humido, non sicco quemadmodum vini est; Vnde Hippocrates: aqua vorax, inquit, voraces sunt, qui aquam potant, & abstemij dicuntur, quoniam aqua meliùs concoquuntur alimenta, quàm vino, vt experientia patet etiam, propterea quod si vino concoquatur caro exempli gratia, induratur, & tostio fit. aqua verò non induratur, atque ea, quæ aquæ incocta sunt, meliùs concoquuntur, nec non etiam digeruntur. Quare aquæ potus simpliciter loquendo salubrior est potu vini.

De aquis vt bonæ sunt, vel malæ. Caput VI.

PRæterea sciscitandum est, quænam sit melior, quæq: inutilis & deterior; nam alij aliam commendarunt. Hippoc. lib. de aere, aquis, & locis. Quisquis sanus est, inquit, ac valet, is nullum discrimen faciat, sed semper eam, quæ pręsens est bibat, quicumque verò morbi gratia eam, quæ commodissima est, bibere volet, is si ita fecerit, maximè sanitatem assequi poterit, iuxta illa etiam, quæ Celsus docet lib. 1. cap. 1. Sanus homo, qui bene se habet, & suæ spontis est, nullis se legibus submittere debet, nullumque cibi genus fugere, quo populus vtatur. Verùm de aqua nunc particulariter loquendo, sanus homo eam aquam potare debet, quę commodissima est, docet Hippocrates, supponendo tamen ipsius probitatem, atque ad nutrien-

dum bonitatem, non autem generice quamcumque aquam, siue bonam, siue malam, & inquinatam ego dicerem: propterea quod vt docet Seneca 6. natural. quæ in abdito latent aquæ, vt quas nunquam vsus exerceat, nunquam aura liberior verberet, hæ, inquam, graui caligine, sempiternaque tectæ, nihil nisi pestiferum in se, & corporibus nostris contrarium habent. Vnde elapsis annis, nempe de anno 1609. (si rectè memini) cùm primùm Alumni Seminarij Romani accessissent ludi pilæ causa ad Thermas Antonianas, vbi adsunt quidam putei, aderantque aquæ, quæ antiquo tempore inseruiebant pro balneis, & alijs vsibus; hæ, inquam, aquæ nunquam, seu multis ab hinc annis non agitatæ, sed semper in abdito permanentes; atque immotæ, epotæ deinde, adeò obfuerunt, adeòque inquinarunt corpora, & valetudines dictorum iuuenum, vt fere cuncti infirmi euaserint, & nonnullorum quoque cum interitu. Vnde Ouidius concinens:

Et vitium capiant, ni moueantur aquæ.

Hippoc. etiam lib. de aëre, aquis, & locis, ex niue & glacie fientes aquæ omnes malæ, inquit, sicut etiam aquæ cunctæ medicatæ, cùm hæ duræ, æstuosæque sint, nec non difficulter mingantur, & ad alui egestionem contrariæ: atq; Auic. Omnes aquæ minerales, ait, vrinæ difficultatem efficiunt. Vnde miratus sum, nonnullos medicos, qui pro potu consueto aquam nucerianam propinant, propterea quod si perpendatur in ordine ad nutritionem, hæc simplex esse debet, nulliusque odoris, atque saporis expers, veluti Gal. docet 6. epid. com. 4. contex. 10. 2. de alim. facult. cap. 2. 1. de sanit. tuen. & alibi, quæ quidem conditiones in aqua nuceriana haud reperiuntur, cùm mineralis sit, nec non terræ samiæ, terræ lemniæ, aut boli armeniæ, seu quidpiam terreni genus elambat, sicuti Andreas Baccius docet lib. 6. de Thermis cap. 15. Quare nec etiam aqua Nuceriana vt alimentũ potanda est, verùm tantummodo

modo vt medicamentum propinari potest, sicuti de alijs aquis mineralibus fieri solet.

Aquarum, quæ potantur, quinque genera sunt, Laurentius Ioubertus ait in suis paradoxis, pluuialis nempe, fontana, fluuiatilis, puteana, & stagnans; postrema omnibus mala censetur, aliæ vtiles esse possunt, si bonitatis suæ notas expleant. Paulus Aegineta, glacialis inquit, niualisque aquæ omnium vitiosissimæ sunt, propterea quod aquarũ congelatione omnes tenuissimæ partes exprimuntur. Hippoc. lib. de aere, aquis, & locis, niualem aquam adhuc peiorem glaciali censet, vt quæ strangurias, renales dolores inferat; causam inuenit Aristot. quam Gellius refert, ex eo quia magis concreta est, & partes tenuiores magis euaporarunt. Niualis aqua, asserit Gellius, frugibus sane, & arboribus fœcunda est, sed hominibus potu nimio insalubris, tabemque, & morbos sensim, atque in diem longam visceribus inseminat.

De aquis vitiosis audiamus etiam & Galenum loquentem lib. 1. de sanit. tuen. Pueris (sicut etiam & alijs crederem) cauendæ sunt aquæ ex stagnis quæ hauriuntur, & quę turbidæ, & quæ malè olentes, & quæ salsæ, deniq; in quibus qualitas aliqua gustu deprehenditur, quando quæ optima est, ea penitùs non gustui modò, verùm etiam olfactui omnis qualitatis expers videbitur, eadem quoque tum potui iucunda erit, tum planè pura: quod si prætereà præcordia transit celeriter, nihil est quod magis idoneam requiras, quando si qua pura limpidaque est, nec potu insuauis, nihilo secius tamen circa præcordia hæret, hæc vitio non caret, atque abstinendum ab ea censeo. Ibidem: Aqua, cuius fons è petra scaturiens contra Septentriones fluit, solemque auersum habet, hanc ęgrè coctum iri, tardique transitus esse putandum est, eadem nimirum calefiet, frigefietque tardè, atque aquæ turbidæ maximè etiam cauendę sunt. Plin. libro 31. cap. 23: Stagnantes aquæ, & pigræ, ait, meritò damnantur, vtiliores quæ profluunt,

fluunt, cursu enim, percursuque ipso extenuantur, atque proficiunt.

Pluuialis, inquam, aqua dicebatur, fontana, fluuiatilis, puteana, stagnans. Primum locum Cornelius Celsus lib. 2. cap. 11. tribuit pluuiali his verbis alloquens; Aqua leuissima pluuialis est, deinde fontana, tùm ex flumine, tùm ex puteo, post hæc ex niue & glacie, grauior his ex lacu, grauissima ex palude. Pluuialis ergo aqua primum locum bonitatis tenet; vnde Auerroes tract. 2. parte 1. Cantic. Pluuialis, ait, aqua optima est, ac fontanis, fluuialibusque excelsior longè: optima est, inquam, aqua pluuialis, atque alias omnes bonitate superat, propterea quod leuissima est, veluti tradiderunt Rufus Ephesius, & eius auctoritate Aetius Tetrab. 1. ser. 3. cap. 165. Paulus Aegineta, Oribasius, Celsus, Columella, & ante hos omnes Hippoc. ad finem lib. de cap. vulneribus, nec non lib. de aere, aquis, & locis. Homerus laudat etiam aquam leuem 2. Iliad. in Catalogo Ducum. Quare cùm aqua pluuialis sit omnium leuissima, erit etiam omnium optima concludendum est.

Verùm enim verò dicet aliquis, vnde colligitur, quod aqua pluuia sit omnium leuissima? Primùm respondetur, id colligi, & haberi ex eo, quia super aerea lata est antequam ad nos in hæc inferiora descendat. Secundò, quia ex Hipp. 5. aphor. 56. Aqua, quæ citò calefit, & citò refrigeratur, leuissima est, sicuti aqua pluuialis, veluti etiam Gal. docet lib. de phtisana cap. 1. & lib. 1. simpl. cap. 17. atque idem Paulus confirmauit lib. 3. cap. 3. Sed vtrùm leuitas aquæ alijs modis probari possit? Hippoc. lib. de aere aquis, & locis ait: Aquæ gustu & pondere differunt; at Plin. lib. 3. cap. 3. Quidam, inquit, statera iudicant de salubritate aquæ, frustrante tamen diligentia cùm perrarum sit, vt aliqua aqua leuior sit altera. Nonnulli tamen id assequi posse asseuerarunt ex alijs indicijs, nempe quia legumina, olera, & huiusmodi alia celeriùs coquuntur in optimis aquis, tardissimè verò in malis, docet Gal. 6. epid.

com.

com. 4. tex. 10. Sed de hac re quidquid ſit, redeuntes ad aquam pluuiam, vtrùm hæc ſalubris ſemper ſit, nec ne? Huic interrogationi reſpondet Hippocr. 6. epid. ſect. 4. tex. 19. his verbis: Aquarum arte non præparatarum, quæ quidem ab æthere excreta hora anni, vel cum tonitruo, tempeſtiua; procelloſa verò mala. Et lib. de aere, aquis, & locis: Aqua, inquit idem Hipp. quæ æſtate media pluit, neque à locis, per quæ fluit, inquinatur, omnium tenuiſſima eſt, leuiſſima, ſplendidiſſima, & per conſequens etiam optima, concludendum eſt.

Verùm aduerſus hanc concluſionem ſic inſurget fortaſſè aliquis. Aqua pluuialis facilè putreſcit ex Plin. lib. 31. cap. 3. Aqua pluuialis adſtringit ex Gal. 7. Catatopos. cap. 2. nec non Cornel. Celſo lib. 2. & Plin. lib. 3. cap. 3. deſiderat in aquis ciſternarum motum, & miratur, quod bonæ habeantur, cùm ſtagnantes aquæ ſint malæ. Ergo aqua pluuialis, veluti concludebatur, nequaquam bona eſt.

Reſpondetur breuiter. Et circa primum Paul. Aegineta lib. 1. cap. 50. Nemo, inquit, citiùs putreſcibilem aquam deterrimam eſſe, iudicet, cùm alterationis, mutationiſque procliuitas virtuti magis, quàm vitio adſcribẽda ſit; Nam, inquit Hippoc. quæ citò caleſit, & citò refrigeratur aqua leuiſſima eſt. Secundo argumento reſpondet Auic. lib. 3. fen. 16. tract. 1. cap. 4. Pluuialis, inquiens, aqua ea propter videtur adſtringere, quòd mox diſtribuatur, & celerrimè ad vias vrinæ penetret. Poſtremò Ioubertus in paradoxis ad Plinij rationem; Quanquam, inquit, in ciſternis aqua pluuialis retenta non moueatur, tamen optima eſt, cùm in aere valde rarefacta, & commota ſit prius.

Sed dicet aliquis iterum ex Plinio ibidem: Si aqua pluuialis leuiſſima eſt, ex eo quia potuit eſſe in aere, ſiue ſupra aerem; ergo glacies & nix, quæ conſtant imbribus, in aquam ſolutæ præferri debent ipſi aquæ pluuiali.

Huic etiam argumento Paulus reſpondet, glacialis, inquiens, niualiſq; omnium vitioſiſſima habetur, cùm aqua-

rum

rum congelatione omnes tenuissimæ partes exprimantur, sicuti & Gellius ex Aristot. refert. Quare aquam pluuialem omnium aliarum optimam esse concludendum est, præsertim verò si in loco ad ipsius conseruationem apto reperiatur, atq; Orientem, siue Boream potiùs respiciat, nec non à cunctis sordibus sit immunis.

De aquis vrbanis, & primùm de Aqua Triuia. Caput VII.

SEcundum locum ab aqua pluuiali obtinet fontana cum Cornelio Celso lib.2. cap.19. De vrbanis autem fontibus antiquioribus Galen. 6.epid. com.4. contex.10. ita loquitur: Romæ autem, sicut aliarum quamplurimarum rerum pręstantia est, ita & fontium pulchritudo, & frequentia, quorum nullus aquam aut fœtidam, aut medicatam, aut turbidam, aut incoctilem effundit, quemadmodum apud nos Pergami. Non solùm verò Galeni tempore, qui fuit Romę, Antonino imperante, verùm etiam & ante Augusti tempore multitudo, atque fontium pręstantia fuit Strabone referente, nec non etiam Plinio; ita vt M. Agrippa Augusti gener septingentos lacus in vrbe fęcerit, centum quinque fontes, castella verò centum triginta. Andreas Baccius doctissimus in hac materia aquarum, atque diligentissimus Auctor, aquas Romam ductas, ex Procobio Iustiniani Cæsaris scriba quatuordecim fuisse dixit, Frontinus autem, qui Nerua imperante, pręfuit his operibus, atque perpetuus curator fuit, octo, aut nouem solummodo; nempe Appia, Aniensis vetus, Martia, Tepula, Claudia, Aniensis nouus, Iulia, Alsietina, Virgo. In quibus autem vrbis locis hi fontes adessent, & à quibus dictarum aquarũ quælibet Romam perducta fuisset, si quis scire cupiat, inter neotericos eundem Baccium adeat loco dicto. De Martia autem loquendo audiatis quæso quæ Pli-

Plin. refert lib.31.cap.3. Clarissima aquarum omniũ toto orbe, frigoris, salubritatisq; palma, præconio vrbis Martia est, inter reliqua Deum munera vrbi tributa. Ratio autem, cur Aqua Martia esset omnium aliarum optima, breuiter ego dicerem, est, propterea quod longiùs ducebatur, quàm aliæ aquæ; nec non etiam altioribus ex montibus Pelignorum, atq; Marsos transibat, fucinumq; lacum; vnde propterea etiam Martia Aqua nuncupata fuit; aquæ enim vectitiæ bonæ, asserebat Hipp. Ergo quo longiore etiam itinere feruntur, meliores sunt: dum etenim aqua mouetur, expurgat se, atq; peregrina omnia reijcit, sique longiùs procedat expurgatur, cùm sensim quod immixtũ habet, à tenuiore substantia præoccurrente relinquatur, ita Cardan. docet lib.3. de sanit. tuen. atq; Virgil.3. Georg.

Pocula sunt fontes liquidi, atque exercita cursu
Flumina, ————————

Hac autem aqua nunc temporis carent Romani, sicuti etiam alijs, præterquam quod Aqua Virgine, Fons Triuius etiam appellatus. De hac autem aqua ad plenum agit Andreas Baccius in eodem lib.7. de Thermis, atque olim fuisse appellatam Virginem recenset ex Frontino, quoniã quęrentibus aquam militibus, puellam virgunculam quasdam venas præmonstrasse, ac illas sequutos, ingentem aquam inuenisse. Quod nomen postea videntur adsciuisse Dianæ, ac Triuiæ nuncupasse, quasi Dianæ fons diceretur, & aqua Dianæ sacra, quæ veteribus virgo habita est, & in Triuijs, vt triplex dicebatur habere nomen, cęlebrari solita, nec non à triplici fonte, quibus hæc aqua concipitur, atque propterea Fons Triuius nunc etiam appellatur. Sed de nomine huius aquæ quidquid sit; alias enim affert ethymologias ibidem Baccius. Alexander Petron. lib. de victu Romanorum aliquam differentiam fecisse videtur inter aquam Triuiam, atque Saloniam; nempe priùs inquit, erat Aqua Virgo appellata, siue Fons Triuius, cui aquæ deinde adiuncta fuit aqua Salonia, cuius

aquæ cumulatione Virgo,siue Fons Triuius,melioris conditionis euasit,atque bonitatis: est enim (subiungit ibidē) aqua lucidissima, sine vllo sapore, sine vllo odore, ponderis leuitate aquas nostrates probatissimas æquare dicitur. Aquam Triuiam summis laudibus extollit etiam Baccius his verbis: Pius V. Aquam Virginem adeò tot sæculis desideratam hoc anno 1570. 17. Kalend. Septembris cum maximo totius vrbis applausu,& gaudio perduxit in totū. Verùm confundit Baccius Aquam Virginem cum Aqua Salonia,quæ inter se valde differunt,vt docet Alexan. Petronius; propterea quod aqua Virginis antiquior fuit Salonia hìc Romæ; Aqua Virginis preterea perfectæ bonitatis erat cum Petronio,& quantitatis valde minoris eadem Salonia; posteà verò eiusdem cumulatione melior euasit, atque insignis bonitatis. Vnde ibidem Baccius: Magnum argumentum bonitatis huius aquę hoc esse existimo,quod hæc fuerit in vsu, vt nunc quoque est, longissimis sæculis,ac primas semper habuerit laudes simul cum aqua Martia, inter cæteras vrbis aquas, quanquam, vt dixi, confundat Baccius aquam Virginis cum aqua Salonia, quæ, dubitari potest, an tempore Martiæ hic Romæ adesset. Quidquid tamen sit, satis est nobis, quod nunc temporis aqua Triuia optima sit. Neque obstat,quod Plin. lib. 31. cap. 3. afferat: Quantum virgo tactu, tantum præstat Martia haustu. Ergo Virginis aqua,aliàs Triuia appellata, haustu non est bona, negatur: Non est, inquam, bona, quantum Martia, transeat; namque Martia tanquam remotioribus ex locis vecta,melior euadebat Virgine; attamen etiam Virgo suis pollebat bonitatis gradibus, atque propè Martiam veluti superiùs dicebatur.Pręterea Virgo tunc temporis haud erat cum Salonia admixta,sicuti nūc, quæ quidem Salonia maximę est bonitatis,sicuti ex Alex. Petronio refertur, atque probatur. Neque etiam obstat, quod ex eodem Petronio refertur, scilicet quod semina aliqua salis in sese contineant tàm aqua Virgo, quàm Salonia,

lonia, & per consequens nunc Triuia etiam appellata; siquidem non ex certa scientia id asserit Petronius, verùm ex relatis, atque vt dicũt, inquiens: quod quidem dictum æquiuocum fortasse quoddam fuit eorum, quæ Frontinus retulit; nempe recenset Frontinus dari etiam aliquas aquas appellatas Salinas, ex eo quia fortasse aliqua semina salis in se habeant; has autem aquas nonnulli putarunt fluere è Salone, atque ita Saloniam aquam, siue Triuiam nunc appellatam non differre ab aquis salinis, & sic saloniam, siue triuiam salitam quoque aquam aliquo modo esse, siue semina salis in se continere; quod tamen falsum est, vt docet Baccius ibidem, cùm hæ salinæ aquæ longiùs fluant à Salone sinistrorsus à via Prænestina, vt idem Frontinus refert. Et sic aqua triuia optima est, cùm omnes in se etiam contineat alias bonitatis notas ex Homero etiã decantatas lib. 5. lib. 9. odiss. & alibi; nempe leuis est, expers saporis, odoris, pura, alba, limpida, siue pellucida: Vnde Gal. lib. de pthis. præcipit aquam eligi pellucidam ad pthisanæ confectionem. Paul. lib. 1. cap. 50. simpliciter de aqua loquendo, laudat aquam visu puram, & limpidam. Potest etiam aqua triuia optima appellari, quoniam sit frigida, nec non etiam de petra defluit, quemadmodum Petronius refert; Plinius nempe, loco sæpiùs allato, laudabat aquam Martiam, ex eo quia frigida, & salubris erat, vnde potest esse aqua simul & semel frigida, & salubris, sicuti triuia est vrbana. Aquam frigidam in ordine ad sanitatem laudarunt Homerus lib. 5. 9. & 17. odiss. Hesiodus vt refert Cicero in Caton. & alij: laudat etiam lib. 1. de Simpl. med. Gal. facult. cap. 4. in sacris litteris cap. 25. Prouerbior. Aqua frigida, legitur, animæ sitienti, & nuncius bonus de terra longinqua. Atque Poeta concinens:

Longè in aureo vase celebrem aquam
Frigidam, quæ ex petra defluit alta.

Homerus lib. 17. odisseæ:

Frigida autem defluebat aqua
Ex alto ex petra.

Horat. lib. 3. Ode 13.

Fies nobilium tu quoque fontium,
Me dicente cauis impositam ilicem
Saxis, vndè loquaces
Lymphæ desiliunt tuæ.

Atque postremò Ausonius Edyl. 10. in Mosella.

Et riuos trepido potes æquiparare meatu,
Et liquido gelidos fontes præcellere potu.

De Aqua Felice, & Fonticuli apud Templum Sancti Spiritus existentis. Caput VIII.

POst Triuiam, seu Saloniam fuit ad vrbem Romam euecta aqua Felix à Felice appellata, nempe Sixto V. Pont. Max. cuius charitate, atque munificentia hac aqua potiuntur Romani, vt pręcipuè colligitur ex verbis in facie ædificij, à quo tres exurgũt fontes aquę, quę talia sunt:

SIXTVS V. PONT. MAX. PICENVS.
AQVAM EX AGRO COLVMNAE
VIA PRAENESTINA SINISTRORSVM
MVLTARVM COLLECTIONE VENARVM
DVCTV SINVOSO A RECEPTACVLO
MIL. XX. A CAPITE XXII. ADDVXIT
FELICEMQ. DE NOM. ANTE PONT. DIXIT
COEPIT PONT. AN. I. ABSOLVIT III.
M. D. LXXXVIII.

Hanc verò aquam nunnulli Auctorum esse, aiunt, vnam ex superiùs relatis, quęque antiquo tempore hic Ro-

mæ etiam erat, nempe Claudiam, alij verò Appiam, cuius vltimæ sententiæ inter cæteros Neotericos fuit Andreas Baccius loc. dicto, idq; inchoatiuè saltem verum esse pronunciauit, cùm à prima origine Appiæ quoq; feratur, licèt non eisdem cum receptaculis, siue ductibus, cum quibus Appia Romam vehebatur; propterea quod Appia primũ excepta erat humili situ, & secùs viam Prænestinã excurrebat, vt Frontin. refert; hæc verò altius perducitur, atq; admodũ superat vetustos Appiæ ductus, nec non via Prænestina ad sinistrã relicta, sub Columna oppido perducitur præalta multis palmis structura, partim riuo subterraneo, partim arcuata substructione, ac rediuiuis nõnullis Appiæ, & Claudiæ fragmentis subuecta, per portam S. Laurẽtij in altas exquilias subit, ac in Quirinalem vsque collem largis fontibus influit: Quare altitudine præter vnum anienem superat cæteros ductus antiquos, ita quidem loquitur Baccius: Bonitate verò, subiungens, valde salubris; quod sanè haud ab omnibus recipitur, neque omninò probatur, cùm in hac aqua nonnullis in locis, in quibus retinetur, herba illa enasci soleat, quæ moscus nuncupatur, quæque etiam herba nasci solet in aquis stagnantibus, atque paludosis. Præterea hæc aqua non est simplex, at mixta, atque multarum collectione venarum, sicuti superiùs legitur: Quare non valde salubris hæc est aqua dicerem, sed potiùs nonnullarum respectu satis salubris, dummodo tamen originaliter à Fœlice fonte sumatur; proptera quod aqua originaliter sumpta à fonte Fœlice, est aqua Appia, veluti superiùs affirmabatur, & saltem inchoatiuè: Appia autem insalubris non erat, vt colligitur primò ex Gal. 6. epid. com.4. tex.10. superiùs allato; Romæ, inquiens, sicut aliarum quamplurimarum rerum præstantia est, ita & fontium pulchritudo, & frequentia, quorum nullus aquam aut fœtidam, aut medicatam, aut turbidam, aut incoctilem effundit. Secundò Appia aqua, nunc Fœlix appellata, cunctas in sese obtinet qualitates salubris aquæ, aut

sal-

ſaltem plurimas; nempe expers ſaporis eſt, odoris, pura, alba, limpida, licèt non adeò leuis fortaſſe ſicut Triuia, Tyberina, aut aliæ ſimiles ſunt.

In vrbe Roma eſt etiam fonticulus in Tyberis ripa, quæ Ethruriam finit, lapidis iactu ab Eccleſia S. Spiritus Pontem Sixtum verſùs emergens, cuius aqua, veluti docet Alex. Petronius lib. 2. cap. 4. de Victu Romanorum, continet in ſe omnes, & quaſcumq; conditiones optimæ aquæ, potuq; ſalubris eſt, ſicuti experientia docuit.

De Aqua Paulina. Cap. IX.

OLIM hæc aqua Alſietina appellabatur, vt refert Frontinus, nunc verò dicitur Paulina, nempe à Paulo V. Pont. O. Max. qui eam Romam reduxit, vt ex his verbis colligitur in facie ædificij dicti fontis inſcriptis:

PAVLVS V. PONTIFEX MAXIMVS
AQVAM IN AGRO BRACCIANENSI
SALVBERRIMIS E FONTIBVS COLLECTAM
VETERIBVS AQVAE ALSIETINAE
DVCTIBVS RESTITVTIS
NOVISQVE ADDITIS
XXXV. AB MILLIARIO DVXIT.
ANNO DOM. M. DC. XII.
PONTIFICATVS SVI SEPTIMO.

Frontinus de ſalubritate huius aquæ dubitat, & ſanè veluti Triuiam ſiue Saloniam non eſſe affirmarem, ſed potiùs Fœlici conſimilem, vnde pauci, aut illi eam potant, qui alijs perfectioribus potiri non valent.

De Aqua Tyberina. Caput. X.

TYberis, inquit Plin. lib. 3. hist. natural. cap. 5. antea Tybris appellatus, & priùs Albula, è media ferè longitudine Apennini finibus Aretinorum profluit, tenuis primò, nec nisi piscinis corriuatus, emissusque nauigabilis, sicut Tinia & Glanis influentes in eum, nouenorum ita conceptu dierum, si non adiuuent imbres: sed Tyberis propter aspera, & confragosa, ne sic quidem præter quam trabibus veriùs quàm ratibus longè meabilis fertur per cl. M. passuum non procul à Tiferno Perusia, & Otriculo, Hetruriam ab Vmbris ac Sabinis, mox circa xiij. M. pass. vrbis Veientem agrum à Crustumino, dein Fidenate, Latinumq; à Vaticano dirimens: sed infra Aretinum Glanim duobus & xl. fluuijs auctus, præcipuis autem Nare, & Aniene, qui & ipse nauigabilis latium includit à tergo, nec minùs tamen aquis ac tot fontibus in vrbem perductis: & ideò quamlibet magnarum nauium ex Italo mari capax, rerum in toto orbe nascentium mercator placidissimus. De huius quidem fluminis aqua integrum libellum conscripsit Alex. Petronius, ipsamque summis laudibus extulit, & post aquam pluuiam, cui primum deberi locum, satis superque probauimus in superioribus, secundum locum huic tyberinæ statuendum quoque esse concludit. Quod sanè ex sententia Hippocratis affirmari non posse, videtur, his verbis, lib. de aere, aquis & locis, alloquentis: Calculo verò maximè laborant homines, & ex renum affectionibus, & vrinæ stillicidio, & coxendicum morbo corripiuntur, & herniæ fiunt, vbi aquas omnigenas bibunt, & de magnis fluminibus, in quæ alia deferuntur, & de stagno, in quod fluxiones multæ, ac omnis generis deueniunt: non enim fieri potest, vt alia aqua similis sit alij, sed aliæ dulces sunt, aliæ salsæ, & aluminosæ, aliæ de calidis fluunt: vbi verò hæ simul miscentur inter

se diffident, & quæ fortissima est semper superat. Quid clariùs? Nonne hæc omnia, quæ loquitur Hippocrates, ad vnguem de aqua tyberina verificantur? Hæc nempe aqua magni fluminis est, in quam aliæ deferuntur plurimæ, & fluminum quadraginta duo, præter riuulos, stagna, lacus, & piscinas, veluti Plinius superiùs docet. Atque vt etiam scribit Augustinus Stheuchus ad Paulum III. Pont. Max. ex dictis aquis aliæ aluminosæ sunt, aliæ sulphureæ, aliæ salsæ, aliæ verò crassæ, viscidæ, & mali odoris, aliæ etiam ex niue, & glacie, aut alijs similibus. Quare ex his manifestè concludendum esse, videtur, aquam Tyberinam non esse potui bonam, non salubrem, quidquid Alexander Petronius dixerit; vnde hac etiam de causa fortasse hisce temporibus pauci, vel nulli sunt, qui eam potent; quanquam hoc referri etiam valeat ad copiam aliarum aquarum, quibus olim vrbs Roma carebat, nunc verò abundat.

De Aqua Vaticani Montis. Caput XI.

VErùm hactenus recensitis aquis ea longè præstat, quam D. N. Innocentij X. Pont. O. Max. prouida munificentia ad Pontificias in Vaticano Aedes varios in fontes corriuauit, vt incommodis occurreret, quæ ab ipsa imminebant, vtque earundem opportunitatibus Aedium mirificè consuleret. Hæc scilicet aqua elapsis annis ex ea parte Vaticani Montis manabat, quę post prędictas Aedes assurgit, vbi stabula sunt, & furnus, nec non domus humilioris familiæ, & infesto lapsu omnes omninò sibi obiectos obices superans, montis eiusdem decliue diruebat, perniciemque etiam supradictis ædificijs minitabatur. Quare Summi Pontificis iussu quæsita est eius aquæ origo, inuentusq; est subterraneus quidam aquæ ductus vetus,

tus, valdèque amplus, quamuis quinque circiter dumtaxat aquæ vncias duceret, quæ nullum habens exitum, obstans penetrabat solum, & ex ipsa Vaticani collis parte prodibat.

His ita inuentis, exploratum est, quibus hæc aqua polleret qualitatibus, compertumq; est, eam cæteris omnibus aquis, quæ Romæ existunt, antecellere; cùm ea omnia excellentiùs obtineat, quæ ab auctoribus requiruntur in aquarum delectu. Nimirum est magis, quàm aliæ omnes pellucida, leuis, subtilis, pura, minimèque limosa: citiùs etiam calefit, & refrigeratur; legumina omnia in ea faciliùs coquuntur, ocyùsque tenerascunt; carnes quoque huic incoctæ candidiores remanent: nec olfactui, nec gustui vllam extraneam qualitatem offert: destillata alijs omnibus citiùs vasis collum pertransit: abstemij, qui aquarum differentijs dijudicandis excellere solent, constanter asserunt, hac meliorem aquam nullam Romæ potari. Quid plura? omnes aliæ Romanæ aquæ vehementibus imbribus inquinantur, turbidæque euadunt; hæc sola limpida semper est, nullisque pluuijs fœdatur, sed semper pellucida, puraq; eodem modo fluit: quia nempe in vinea Patrum, quibus ex instituto ægrorũ cura incumbit in Vaticano colle eius scatebra reperitur, statimq; nata supradicto aquæ ductu excipitur.

Ergo cum aqua Paulina, qua prædictum Palatiũ Apostolicum abũdat, summoperè imbribus fœdetur, ac proinde maxima in ipso sit indigentia aquæ optimæ, quæ semper limpida, puraq; sit ad multa obeunda munera & præsertim ad panem conficiendum, D. N. Innocentius X. imperauit, vt eadem aqua cogeretur, & parte furno, stabulis, lauacro purgandis linteis destinato, alijsque vsibus relicta, reliqua in ipsum Palatium deduceretur, in cuius atrio publicæ commoditati concinnè fons extrueretur nobilis, qui operoso labore, elegantique structura spectabilis esset (vt mirè omnium consensu peractum est) non

E tamen

tamen magnus, cùm paruam aquæ molem ei impartiri liceret: eiusdem namque pars aquæ deducta est etiam ad coquinam, Abacum, & Apothecam, seu Oenopolium Summi Pontificis; Coquinas Cardinalium; Coquinas, & Abacum Hospitij, aliorumque Primatum: quæ omnes officinæ fontibus carebant, cùm tamen ijs valde egerent. Hanc aquam Romani omnes, & præsertim Suburbiorum incolæ, eius bonitatem experti plurimi faciunt: vnde ad fontem in prædicto atrio excitatum assidua turba concurrit, vt aquam in hydrijs domum ferat. Præterea eodem in atrio duæ sunt cisternæ, quæ quotannis aqua Tyberis replebantur, non sine maximo sumptu: sed nunc replentur quidem, sed supradicti fontis aqua nullisq; impensis, & feliciore successu. Præter quam quod sumptus etiam illi adeò ingentes euitantur, quibus Aquatorum ministeria sustinere opus erat: qui etiam Aquatores dum aquas ad easdem officinas iumentis conuehebant, assiduũ damnum toti Palatio inferri necesse erat. Compertum etiam est, hanc aquam illam esse, quam olim B. Damasus è sua scaturigine ad salutare baptismatis lauacrum deduxit, vt ipsemet Beatus affirmat in infrascriptis suis carminibus, quæ in marmorea tabula incidi iussit.

Cingebant latices montem, teneroque meatu
Corpora multorum, cineres, atque ossa rigabant
Non tulit hoc Damasus, communi lege sepultos
Post requiem tristes iterum persoluere pœnas
Prouinius aggressus magnum superare laborem
Aggeris immensi deiecit culmina montis.
Intima sollicitè scrutatus viscera terræ
Siccauit totum quidquid madefecerat humor
Inuenit fontem, præbet qui dona salutis.
Hæc curauit Mercurius Leuita fidelis.

Hanc autem tabulam Paulus V. in specus Vaticanos transtulit, sequente adiecta inscriptione:

PAV-

PAVLVS V. PONT. MAX.
Carmina à S. Damaso PP. I. ante annos MCCL.
ob exsiccatam ab se humiditatem in vetere huius Basilicæ pauimento multorum in Christo quiescentium memorias labefactantem edita,
suoque iussu hoc marmore incisa, ad venerandæ antiquitatis monumentum piè seruatum ex Templi eiusdem ruinis hìc reponi mandauit.
Anno M. DC. VII.

Meminit horum fontium in atrio S. Petri, præter alios S. Paulinus epist. 31. ad Alithium Episcopum, & Prudentius in Peristephano de passione Petri & Pauli, carminibus, quæ hìc apponuntur; ex quorum secundo, & tertio apparet, aquam eorundem fontium fuisse eius montis natiuam, non aliunde aduectam.

Dextra Petrum regio tectis tenet aureis receptum
Canens oliua, & murmurans fluento:
Namque supercilio saxi liquor ortus excitauit
Fontem perennem Chrismatis feracem
Nunc pretiosa ruit per murmura lubricatq; cliuum,
Donec virenti fluctuet corymbo
Interior tumuti pars est, vbi lapsibus sonoris
Stagnum niuali voluitur profundo &c.

Quare cùm in Vaticano monte alia aqua manare non conspiciatur; huiusque aquæ scatebra eo in loco sit, qui à B. Damaso describitur, iure merito conijcere licet, hanc esse aquam B. Damasi.

Hoc ponderans D. N. Innocentius X. imperauit, vt in inscriptione prædicto publico fonti apposita cunctis patefieret dictæ aquæ origo, & antiquitas, nec non etiam eam à B. Damaso primùm fuisse inuentam, & in Vaticanum delatam. Dicta autem inscriptio hæc est.

Aquam Vaticani collis incerto olim à capite deerrantem, à B.Damaso inuenta scaturigine ad lauacrum nouæ generationis in fontem corriuatam, rursus amissam, INNOCENTIVS X. PONT. MAX. Conquisitam, repertamq; ac mirè probatam, fonti recens extructo restituit, vt in vrbe aquis peregrinis affluente, Ædes Vaticanę suam hanc haberent gemina salubritate gratiùs hauriendam.

An. Dom. M. DC. XXXXIX. Pontific. sui V.

In antica etiam parte aluei, qui supradicti fontis cadentem aquam excipit, marmor quoddam alabandicum collocari iussit, eminentibus asperum sculpturis, quæ Beatum Damasum repræsentant, prædictam scatebram reperientem, & Liberium Episcopum vnda ab eodem Damaso in lustralem fontem corriuata baptizantem eos, qui Christianum diem auspicari cupiebant.

Atq; ex his collige Lector Pontificij celsitudinē animi, humanitatem insignem, liberalitatē, charitatem. Sed minima sunt hæc, quæ in Innocentio demiramur. Maiora & meliora gessit. Cùm Romæ olim Rotæ Auditor esset, summæ semper fuit æstimationis & authoritatis: seque beatissimum putabat, qui Pamphilium haberet suffragatorem. Nuntij munus, quod tum apud Neapolitanos, tum apud Hispanos obiuit, clarissimum fuisse virum luculenter ostendit. Ipsamet Hispania, Gallia, & vniuersæ terrarum nationes eius præconia deprædicant. In Purpuratorū Patrum relatus numerum, nemini vnquam secundus fuit.

Deniq; ad Pontificatus fastigium euectus nihil non insigne agit, egitque. Inter cætera clariora, famem depulit, bella profligauit. Quare faxit Deus, vt hic Summus Pontifex publico omnium bono quam diutissimè viuat.

De

De Vino in communi. Cap. XII.

POst aquam vinum ſeſe offert, de quo primùm expendendum eſt, an ipſum potare debeamus nec ne? Atque prima fronte videtur, quod non; ſiquidem vini potus ex Plinio non eſt naturalis, eiuſdemque vſum primùm docuere Athenienſes, ſicuti Iuſtinus refert lib. 2. Deinde vinum non adiuuat concoctionem, quinimò eidem nocet, vt ex Ariſtotele colligitur 4. Metheor. Concoctio enim alimenti eſt ſpecies elixationis; elixatio autem fit à calore humido, quo quidem calore non pollet vinum; cùm calidum & ſiccum ſit, ideoque omnia illa, quæ vino concoquuntur, ſicciora, atq; duriora euadunt, & per conſequens ad nutritionem minùs apta. Quare vinum nequaquam potandum eſt; præſertim verò ſi in ordine ad animum, ſeu animi operationes etiam perpendatur. Androcides enim vir ſapientia clarus, vt refert Plin. lib. 14 cap. 5. ſcripſit ad Alex. Magnum, intemperantiam eius cohibens, vinum potaturus rex memento te bibere ſanguinem terræ: ſicuti enim venenũ eſt homini cicuta, ita etiam & vinum. Vinum, inquit etiam Gal. lib. 1. de ſan. tuen. præcipites facit homines ad iram, atque libidinem, & partem animi rationalem hebetem turbidamq; reddit. Vnde referentibus Valerio Max. lib. 2. cap. 1. Dio. lib. 2. Plin. lib. 14. cap. 13. Gell. lib. 10. cap. 23. & alijs, vini vſus olim Romanis fæminis ignotus fuit, ne ſcilicet in aliquod dedecus prolaberentur, quia proximus à Libero patre intemperantiæ gradus ad inconceſſam Venerem eſſe conſueuit; imò nec ſeruis, nec etiam liberis à pubertatis tempore ad annum 35. vt Plinius etiam refert lib. 14. cap. 13. Plato in Timæo, Ariſtot. 8. de hiſt. animal. 16. nec non etiam Athenæus lib. 10. Dipnos. Egnatius Metellus, inquit idem Val. Max. lib. 6. cap. 3. Vxorem quod vinum bibiſ-

bibiſſet, fuſte percuſſam interemit, idque factum non accuſatore tantùm, ſed etiam reprehenſore caruit, vnoquoq; exiſtimante, optimo illam exemplo violatæ ſobrietatis pænas pependiſſe, & ſanè quæcumque fœmina vini vſum immoderatè appetit, omnibus & virtutibus ianuam claudit, & delictis aperit. Non ſolùm verò pueris, & fœminis interdicendum eſt vinum, inquit Ariſtoteles, Dione referente, verùm etiam & liberis. Et quoniam, loquitur Ariſt. lib. 1. Oeconomiæ, vini potus etiam liberos ad inſolentiam impellit, propterea parùm vel nihil eiſdem tradendum eſt. Plato lib. 2. de Legibus doctus ex Carthaginenſium legibus vetuit, milites dum in caſtris eſſent, vinum bibere. Quod idem & Niger Peſcennius in expeditione militum agebat: propterea quod, vt refert Valer. Max. lib. 9. cap. 1. Annibal Pœnus ſuperatus fuit à Romanis, quoniam abundanti vino ſe dederat. In veteri lege dist. 35. Decretum fuit diuinum relatum miniſtris templi, ac Sacerdotibus, vt vino abſtinerent, ac ſiceram biberent, ne ſcilicet inebriati grauarentur, ſeu in libidinem traherentur, iuxta edictum Sapientis; Nolite inebriari vino, in quo eſt luxuria. Et Salomon lib. Prouerb. cap. 31. Noli regibus dare vinum, ne fortè bibant, & obliuiſcantur iudiciorum, ita etiam Plato edocebat lib. de Legibus. Virgilius referente Baccio, lib. 3. de natura vinorum in fine ſic concinit:

Nec Veneris, nec tu vini capiaris amore,
Vno namque modo vina, Venuſque nocent.
Vt Venus eneruat vires, ſic & copia vini,
Et tentat greſſus, debilitatque pedes.
Multos cæcus amor cogit ſecreta fateri,
Arcanum demens detegit ebrietas.

Vnde Dione referente, Adrianus Imperator vinum non potabat. Iberi & ſi vino ditiſſimi ſint, aquam potant, non vinum, vt refert Athenæus ex Filarco lib. 2. Dipnos. Apud Locrenenſes Zeleuci lege capitale fuit vinum potare.

Maho-

Mahomettani ritu Saracenorum, qui ante Mahometti quoque tempora aquam bibebant, vinum non potant. Iidemque Saraceni cùm olim in bello quodam reportassent victoriam, erubescite, in victos proclamabant, quod vos vincentes aquam, non vinum bibunt. In lib. 2. Com. Cæsaris legitur, Germanos non potasse vinum, nec vllum exhibebant aditum mercatoribus vinum ferentibus, aut aliqua alia similia ad luxuriam pertinentia, quòd his rebus elanguesceret animus, ipsiusque remitti virtutem existimantes. Delicta fateri quod faciat, seu aliquod absconditum propalari, vino tormentum maius non reperitur, vt prouerbio fertur, atque Virgilius superiùs concinit, indiesque experitur. Audiamus quod Val. Max. refert lib. 5. cap. 1. Licèt non ex toto ad rem faciat; olim Pyrrhus Epirotarum Rex audierat, quosdam Tarentum in conuiuio nonnulla abscondita retulisse, atque parum honoratum de se sermonem habuisse, accersitosque, qui interfuerant, percunctabatur, an ea, quæ ad aures eius peruenerant, dixissent: tum ex his vnus, nisi, inquit, vinum nobis defecisset, ista, quæ tibi relata sunt, præ ijs, quæ loquuturi eramus, lusus & iocus fuissent. Tam vrbana crapulæ excusatio, atque simplex veritatis concessio, iram regis conuertit in risum.

Ex altera verò parte contrarium asserendum esse videtur; vt enim docet Plato in Cratylo vinum οἶνον græcè dicitur ab adiumento & vtilitate: vnde Homerus Tiraquello referente, postea autem, inquit, & ipse adiumentum consequeris, si vinum potaueris. Atque Plin. lib. 14. cap. vlt. ex eodem Homero: Duo sunt liquores corporibus humanis gratissimi, & saluberrimi, scilicet vinum intùs, oleum foris; & lib. 23. cap. 1. Vino aluntur vires sanguis colorque hominum. Asclepiades referente Plin. lib. 23. cap. 1. vtilitatem vini æquari Deorum potentiæ posse pronunciauit. Homerus lib. Odiss. 2. Vinum & farinam, siue polentam esse medullam hominum aiebat. & 9. Iliad.

Nunc

Nunc quidem dormite delectati dilectum cor
Cibo & vino: hoc enim robur est, & fortitudo.

Vnde postea Macedonius in Epigrammate græco:

Febre laborantem medicus me inuiserat, intrò
Vixque ingressus ait, tollite vina procul.
Tantùm indulsit aquam misero, miser ipse nec audit,
Quod vinum esse hominum robur, Homerus ait.

Hominum robur est vinum, ipse affirmarem, propterea quod ex Gal.3. de Temperamentis cap. 2. vinum nutrit. Quod idem & Paulus confirmat lib.1. cap.95.

Cùm autem vinũ prosit viuentibus, & per consequens potandum sit, scire licet, non in qualibet mensura id peragendum esse, seu prodesse, at moderatè sumptum: vnde Gal.6.epid. com.5. tex.1. Sanis namque vinum moderatè, & oportunè potum vtillimum est, morbis verò medicatur administratum, quando eo sit opus. Et 6. epid. sect. 4. contex.20. Vinum enim non modò ad coctionem in ventriculo est aqua præstantius (in ventriculo autem frigido ego intelligerem) verùm & ad ea, quæ cocta sunt distribuenda, eademque in sanguinem vertenda, & præterea ad nutritionem, lotij proritationem, & corporum, quæ valent difflationem. Lib. 1. de sanit. Ingenio, vinum, inquit, humectat & nutrit quidquid immodicè siccatum est, tùm bilis amaræ acrimoniam mitigat, præterea per sudores, vrinasque euacuat. Et 3. epid. com. 2. ægro 5. Hoc omnium est vinorum immodico vsui commune, vt neruos tentet. Plin.lib.23.cap.1. Vino, inquit, modico nerui iuuantur, copiosiore læduntur, sic & oculi. Stomachus recreatur, appetentia ciborum inuitatur, tristitiæ cura hebetatur, vrina & algor expellitur, somnus conciliatur. Lib. etiam 14. cap.5. lib.23. cap.1. ex Homero, vino, neq; viribus corporis vtiliùs aliud, neque aliud voluptatibus perniciosius; si modus absit. Quod idem confirmarunt Paul. Aegineta lib.1. cap.45. nec non Menestheus apud Atheneum. Amplius vinum potatum multum malum;

sive-

si verò quis ipsum potarit prudenter, non malum, sed bonum Theognis aiebat, cum Alex. Aphrodis. 1. problem. 89. Socrates apud Xenophontem in Sympos. dicebat, nimio potu corpora nobis, & animos perturbari, atque adeò respirationes quoque impediri. Homerus libro 6. Iliad.

Viro autem fesso robur magnum vinum adauget.

Atque in ordine etiam ad animos, siue animi pathemata perpendendo vinum, Homerus idem lib. 14. Iliad. Dionysius, ait, siue Baccus gaudium est hominibus. Auctor incertus in Epigram. quodam græco sic concinit:

Sumere nec nimium Bacchi valet optimus vsus,
Nec minimum: hinc mœror prouenit, inde furor.

Anacreon pariter de vinis agendo:

Vbi suaue poto vinum,
Subitò molesta cura, &
Operosa consili vis
Rapidas eunt in auras.

Ita refert Eurnius lib. 2. meth. ad praxim cap. 5. Atque postremò Zeno dicere solebat, quod vinum liberat homines ab omni mœrore, atque animi angore, & quemadmodum lupini aqua macerati dulcescunt, ita etiam animus à moderato vini potu mansuetus euadit. Gal. refert libro de animi morum, & corporis mutua temperatura. Quare vinum moderatè epotum, & corpori, & animo prodest.

Moderatè, inquam, potandum est vinum, & infra valde ebrietatem, propterea quod ebrietas animo, & corpori noxam infert: Vnde veluti historiæ narrant, Archesilaus Philosophus cùm multum vini potasset, interijt. Ephippus in lib. de Alex. & Ephestionis funere ait Alexandrum Magnum interijsse, eò quòd bicongium biberat bis Proteam prouocando. Hipp. 4. epid. de quodam ægro: Breui, inquit, mortuus est, occasionem fuisse puto, quod meracum multum bibisset. Vir quidam Elpenor appellatus,

 vino

vino largiùs hausto, impos animi factus scalarum lapsu exanimatus est. Vnde Ouid. lib. 14. concinens:

Ebri locumque simul, nimijque Elpenora vini.

Et Timocreonti Rhodio propter vini auiditatem mortuo subsequens epitaphium editum fuit:

Multa bibens, tum multa vorans, malè denique dicens,
Multis hic iaceo Timocreon Rhodius.

Solon Legislator, principem ebrium impune occidi posse, decreuit. Atque postremò rogatus Anacharsis, quomodo quis vini amans non euadat, respondit, si ebriorum dedecora perpendat. Non solùm quidem corpori, & animo noxia est ebrietas, verùm etiam & turpis, ideoque maximè euitanda est, cui intentioni satisfieri præcipuè solet aquæ mixtione; quippe vinum non merum, sed bene dilutum bibendum est, inquit Homerus 5. Odisseæ. Vinum dilutum maximè infantibus tribuendum est, docet etiam Hipp. lib. de salubri Dieta contex. 23. dummodo tamen vt potus, seu alimentum exhibeatur, non autem vt medicamentum, in quo casu fortè, generosum, atque merum propinari potest, & prout à morbo, siue morbi natura indicatur.

De differentijs vini in vniuersali. Caput XIII.

VNiuersaliter adhuc de vinis agendo, hæc perpendi valent vt symplicia, siue mixta, qualitatiuè seu in ordine ad qualitates cum primas, tum secundas, in ordine ad ætates, ad odores, aut alia his similia. Et circa primum, nempe agendo de vino, vt mixtum est, non autem simplex substantia, Plini. lib. 24. cap. 1. miscere, inquit, plura genera vini inutile est; propterea quod seditionem inter se faciunt, atque veluti etiam Hipp. docuit lib. de salubri Diæta, vomitum cient tria vina simul mixta, nempe au-

sterum, dulce, & acidum. Quare vina non mixta, verùm simplicia potanda sunt.

Si autem vina expendantur quoad qualitates, ex his aliæ quidem sunt primæ, aliæ verò secundæ. Primæ dicuntur calor, frigus, humiditas, siccitas. Circa primam, nempe circa calorem, vinum calidum est non solùm ex Hipp. 2. de Diæta & alibi, verùm etiam omnes medici id asserũt; qui sententiæ se subscripserunt Homer. 4. Iliad. 23. Odiss. 2. 3. 7. 14. Hesiodus lib. 2. Aul. Gellius lib. 17. cap. 8. ex Macrobio lib. 7. cap. 12. Suidas, Plutarchus problem. conuiual. decade 6. cap. 7. & summatim omnes Doctores de vino generaliter loquendo, calidum esse asseruerunt. Circa alias verò qualitates, nempe humiditatem, nec non siccitatem vinum omne actu humidum est; potestate verò etiam siccum; potestate, inquam; nam sua caliditate partes humidiores resoluendo, sicciores remanent.

Quantum verò ad secundas, hæ quidem plures sunt, quàm primæ: quippe album est vinum, siue rubrum, & nigrum, tenue vel crassum, aquosum siue vinosum, dulce, amarum, austerum, acerbum, acidum, recens, vetustum, odoratum, aut alijs similibus modis. Atque circa album vinum, Hipp. 2. de Diæta, alba, inquit, & austera calefaciunt, magisque vrinam cient, quam aluum mouent. Et Gal. 3. de alim. facult. cap. 40. quæ alba sunt, inquit, & crassa & acerba, minùs alunt, quàm rubra, nigra & crassa, omnium autem minimum nutriunt, quæ colore quidem sunt alba, consistentia autem tenuia, & aquis hydromeliti faciendo appositis quodammodo similia. Ibidem, vinum album & austerum sensibilem refrigerandi vim obtinet. Et lib. 3. de natural. facult. cap. vlt. Ita nihil mirì est vinum aqua propter qualitatis conuenientiam citiùs sursum assumi, ipsorum verò vinorum, quod album est, & purum, tenuitatis gratia promptè in corpus digeri, sicut è contrario nigrum & turbidum crassitudinis vitio per viam hærere, & tardari.

Nigrum verò vinum, si austerum sit, ex frigida ac terrestri substantia constat, atque propterea caput non penetrat, ita docet Gal. lib. de fract. com. 3. tex. 21. Et de hoc fortasse vino intelligebat Gal. lib. de Articulis com. 4. tex. 21. Vinum nigrum, asserebat, ad arcendam inflammationem valet ab affectis membris & tex. 22. idem Gal. de vino nigro & austero asserebat, in com. de fracturis diximus, quod vim repellendi habet perinde vt alia vina, cùm tamen crassiores partes, quàm alia vina, habeat, non mordet partes vlceratas, & ob id alijs etiam est præferendum. Secundo de Diæta, Vina nigra & austera ficciora sunt, & aluum non mouent, neque vrinam cient, neque saliuam faciunt, siccant autem, & calefaciunt humiditatem ex corpore consumentia: Mollia verò nigra humidiora sunt, calefaciunt autem, & inflant humiditatem inducentia. Præterea 3. de alim. facult cap. 40. Vinorum omnium, docet idem Gal. rubra simul & crassa sanguini generando sunt accommodatissima, vt quæ minima egeant mutatione, vt sanguis fiant, post ipsa sunt nigra crassaque dulcia, tum quæ colore quidem rubra sunt & nigra, consistentia autem crassa, vnà cum adstringendi qualitate: His autem minùs natura alunt, quæ alba sunt simul & crassa & acerba; omnium autem minimùm nutriunt quæ colore sunt alba, consistentia autem tenuia. Quod autem vina crassa magis, quàm tenuia alant, ipsorum natura & experientia probat. Ibidem, nulla enim vina inuenies crassa pariter & dulcia, quæ nigra non sint. Et lib. de attenuante victus ratione, vina quæ dulcia admodum sunt, omnia sanguinem crassum gignunt, nigra namque hæc sunt, & consistentia crassa, & ijs magis adhuc siræon, quod vocant, idest sapa, est autem id mustum plurimum coctum. Ampliùs vina, quæ crassa simul sunt & nigra, & dulcia, crasso sanguine venas referciunt.

Expenduntur etiam vina quoad substantiam, nempe quia vel crassa sunt, siue tenuia. De his autem Gal. 3. de

alim.

alim. facult. cap. 40. sic loquitur: Vina, quæ crassa sunt, tardiùs perficiuntur, copiosiùs etiam alimentum corpori exhibent, & sicut ad alendum sunt tenuioribus præstantiora, ita ad vrinam ciendam sunt deteriora. Lib. autem de cibis boni & mali succi cap. 8. Vina, quæ aquosa tenuique substantia sunt, vrinam mouent, & paucissimi sunt nutrimenti, crassa verò non leuiter quidem nutriunt. Primò etiam ad Glauc. 11. idem Gal. agendo de febre quartana: Vino, inquit, vtendum est albo, ac tenui, & mediocriter calido. Præterea quotquot autem vina calidissima sunt, omnia certè flaua sunt, cuiusmodi in Italia est Cecubum.

Præterea apud Doctores leguntur vina aquosa, vinosa. Esto igitur vinum, quale Sabinum in Italia, inquit Gal. 7. meth. 6. Arsynum vt in Asia, ac vt generatim comprehendam, quod aquosum quidem alioqui est, cæterùm leuiter astringit. Aquosum natura appello vinum, quod tenue est, & purum, & oligophorum. Est autem oligophorum vinum, Gal. subiungit, quod si diluatur minimam sustinet aquæ mixtionem, id est sanè imbecillimum, & vt in vinis aquosissimum; nam quod plurimum substinet in mixtura aquæ, id tum vehementissimum, tum validissimum est, eiusmodi vinum Hippoc. œnodes, idest vinosum nominat, verùm ab hoc cauendum; quoniam imbecilles vires feriat. Aquosum verò aliud est natura aquosum, aliud verò arte, hoc est bene dilutum; Vnde Hipp. 2. de morb. in pleuritide, & bibat vinum album vinosum aquosum modicum. Vina, quæ aquosa, tenuique substantia sunt, vrinam mouent, & paucissimi sunt nutrimenti, crassa verò non leuiter quidem nutriũt. Vina aquosæ substantiæ sunt Adrianum, Sabinum, & præsertim Eretanum meum, Albanum quoque, Gaurianum, Thuscum, Neapolitanum, Aminæum, quod scilicet in locis Neapoli vicinis gignitur. Ita Gal. docet 12. meth. 4. Vinum postremò vinosum vesicam purgat, sed destillationem mouet, alibi legitur.

Diffe-

Differunt etiam vina inter se ratione saporum; vnde Hipp. & Gal. 2. de Diæta: Vina, inquiunt, tenuia dulcia magis vrinam cient, & aluum mouent, & humectant corpus, & sanguinem debilem faciunt, & aduersarium corporis sanguinem in corpore augent. Ibidem: dulce verò vinum pituitosis magis aluo secedit. Lib. 3. de Temperam, cap. 2. Vinum dulce aluum subducit, & cap. 4. Dulcia verò vina conficiuntur in ventriculo, ac distribuuntur faciliùs, quàm austera, vt quæ facultate sunt calidiore. Lib. de cibis boni, & mali succi cap. 8. idem Gal. Qui indigent refectione, dulce vinum potent, ac tum præcipuè, cùm horum iecur, lien, & renes vitio carent. Ibidem. Quod autem crassa vina, dulciaque aluum deijciant, nemini ferè ignotum est, sicuti mustum, quod tametsi ægrè concoquatur, crassumque succum & inflammationes faciat, aluum tamen mouet, idque boni duntaxat in se habet. Et lib. de attenuante victus ratione: Vina, legitur, quæ dulcia admodum sunt, omnia sanguinem crassum gignunt, nigra namque hæc sunt. Dulce tibi vinum noxã fert. Obfuit immodico qui replent viscera potu, concinit Poeta quidam. Gal. 1. de alim. facult. 1. Ex vinis, ait; quæ dulcia simul sunt, & crassa, lubricant. Et 9. de Hipp. & Plat. placitis, dulce vinum minùs, quàm vinosum caput tentat, aggrauatque, minùsque mentem attingit, & faciliùs quàm alterum per intestinum descendit, sed lienem & iecur auget, biliosis etiam incommodum. Homerus 6. Iliad. refert verba Hectoris ad Hecubam matrem loquentis. Ne mihi vinum afferas dulce veneranda mater. Ne me enerues, roboris autem, vigorisq; obliuiscar. Suaue, siue dulce vinum genio, lætitiæque ac conciliandæ amicitiæ dedicauit Homerus idem 7. Odiss. 14. 16.

Vina acida etiam sunt, atque austera. De acidis Hipp. 2. de Diæta sic loquitur, vina acida frigefaciunt, attenuant, & humectant; frigefaciunt quidem, & attenuant humiditatis euacuationem à corpore facientia, humectant au-

tem

tem per aquam vnà cum vino ingredientem. Vinum acerbum, quod Pramnium est, etiam vulnerato Machaoni tribuit Homerus 11. Iliad.

De austero autem vino alloquens Gal lib.4.meth. Voco austerum, inquit, quod styphon græcè, idest astringens dicitur. Acerbum verò quod intensum austerum est, græcè stryphon dicitur. & 12. meth.4. Austera vina roborant ventriculum, caputque inter omnia vina minimè tentant, cæterùm digestionem in corpus non promouent, quo magis fugienda tibi in syncope prehensis sunt; non secùs quàm aqua.

Vina specificantur etiam quoad ætates; nam vel sunt vetusta, siue recentia. Circa vetusta scire primùm oportet, olim Romæ morem fuisse, seruari vina per multos annos, nempe cum filij nascebantur, dolia vini condebantur subterranea, operculis munita & gypso, quæ deinde in nuptijs, aut filiorum dignitatibus aperiebantur, vnde Horatius

O nata mecum Consule Manlio.

Huiuscemodi mos retinebatur olim etiam apud Hispanos, vnde veluti historiæ referunt, an. 1570. in Astigiana Diocesi Rex Hispaniæ eiusdem in quadam cella vinum inuenit centum & plurium annorum. Atque Petronius Arbiter in Satyrico falernum memorat centum etiam annorum. De vetustate vinorum alloquens Plin. Secundus lib. 14. cap. 2. Sed etiam, inquit, ex vuis nigris vina vetustate in album colorem transeunt. Cuius euentus si aliquis à me rationem quæreret, ego dicerem, id accidere, ex eo quia calor diuturnitate temporis, in vino adauctus idem attenuat, atque in album colorem permutat. Sed de hac re quidquid sit pro nunc. Gal.3. de tẽperam.2. Ergo, ait, adeò vetustorum potus fugiendus, sicuti & nouellorũ nimiùm, illa enim plus iusto, hæc neutiquam calefaciunt. Et 3. de alim. facult. cap. 40. dicto. Vitanda vina, quæ nimis vetusta sunt, nimisue recentia, namq; illa præter modum,

dum, hæc nullatenus, donec recentia fuerint, calefaciunt, quæ vt aliquem vsum cibis concoquendis afferant, tantum abest, vt ipsamet sint difficilis concoctionis, præterea nec commodè per aluum transeunt, nec digeruntur, nec vrinam mouent, nec sanguinis confectioni, nutritionique idonea sunt. Præterea in vinis quod vetustissimum est, & cecubum, vt diximus, à Romanis appellatur, adeò ab albo simulque austeritatem habente, nec non recente, crassoq; differt, vt illud efficacissimè calefaciat, sensibilem hoc refrigerandi vim habeat. Atque ex Alex. Trall. lib. 1. cap. 10. nullum vinum vetustum esse debet; nam præter quam quod caput nonnihil feriat, etiam vaporis quidpiam ad superiores partes affert: quoniam ex neotericis, & præsertim ex Vueccherio vinum vetus calidum est in tertio gradu, nouum verò calidum in primo. Circa nouellum verò vinum, Hipp. 2. de Diæta, Noua vina, inquit, aluum magis mouent, quia propiora sunt musto, itemque alunt, & odorata magis, quàm inodorata eiusdem ætatis, quia magis concocta sunt, & crassa magis quàm tenuia. Cur autem noua vina aluum moueant, quoniam musto propiora sunt, inquit Hipp. vt audiuistis, quod quidem mustum ex eodem Hipp. inferiùs inflat, nec non subducit, atque conturbat feruens in ventre, & aluo secedit: Inflat quidem, quia calefacit, subducit autem ex corpore, quia purgat, conturbat autem, quia feruet in ventre, atque ita aluo secedit. Ibidem, vinum recens sub torculari expressum, & nondum excolatum humectat, subducit, & inflat, quia etiam mustum idem facit, subducit autem recens idem vinum præsertim pituitosis ex eodem Hipp. ibidem. Gal. 3. de alim. facult. cap. 40. sed ex recentibus vinis, inquit, genus illud duntaxat tutò bibitur, quod tenuis substantiæ est, vt est Albanum, & nonnulla ex Sabinis, nempe Eretanum, & quod in villa mea præsertim colligitur, siue Nomentanum. Vnde Martialis lib. 10. Epigr.

De Nomentana vinum sine fece lagena.

Ampliùs in vinis examinatur etiam odores. Vide Gal. lib. de fracturis com. 3. tex. 21. Vina, docet, quæ validum odorem retinent, caput nimis pertentant, quod non facit nigrum, & austerum. Lib. de attenuante victus ratione: Vina, quæ odora sunt, & alijs vinis calidiora, ea meritò caput tentant. Et 12. meth. 4. Porrò vina, legitur, quæ odora, flauaque sunt, quantum ex ipsorum est natura, omnia caput grauant.

Postremò, vina differunt inter se ratione locorum, in quibus colliguntur; de his autem in sequenti capite agemus.

De differentijs vini in particulari. Cap. XIV.

EX vinis, quæ hic Romæ potantur, alia quidem aduena sunt, alia indigena; & horum rursus alia quidem colliguntur in locis propè vrbem; alia intrà vrbem; alia verò in locis ab vrbe remotis. Olim, vt inquit Andr. Baccius, vir doctissimus, lib. 6. de vinis Italis: Vineta procul ab vrbe valde erant, atque Romanum solum vel parcè colebatur, vel nonnisi delicijs, ac publicis ædificijs destinatum erat; nempe horti, vel amœna viridaria erant, aut pomaria, luci, fontes, ambulacra nemora, viuaria, aut alia his similia. Quantum verò ad vsum generosæ, atque florentis vrbis, præter crebras villas in Tusculano, in Sabinis, in Tyburtino, & Nomentano agro, in longinquis etiam terris, & vsque Neapolim, & vlteriùs amœnissima erant rura, ac suburbana Romæ ex quibus præter deliciarum omne genus, frugum cunctarum, ac vinorum capiebant innumerabilem copiam. Postea verò mutatis cum imperio rebus, cessataque illa deliciarum, atque villarum amplitudine, vineta circa vrbem, & intrà in immensum aucta sunt, nec non etiam in terris siue oppidis propè vr-

 bem,

bem, de quibus exactissimè peregit Baccius supradictus, atque post ipsum Alexander Petronius, ita vt ampliùs de vinis in particulari verba facere non esset opus: Nihilominus vt opusculum hoc Mensę Romanę meum non sit mutilum, siue imperfectum, etiam ipse nonnulla, paucissima tamen & magis necessaria, de vinis in particulari breuiter agam.

Et primùm si loquamur de vinis intrà vrbem collectis, hæc optima sunt, & siccæ potiùs qualitatis ex Columella lib. de arboribus, & vitibus cap. 4. Quæ autem vineæ in collibus extra portam S. Pancratij sunt, sicuti & quæ sunt in Monte malo, & locis eidem Monti vicinis & altioribus, aut etiam in colliculis extra portam Pincianam, & alijs similibus, sanè vina generant optima, & inter Romana vina meliora sunt, quanquam omnia vina Romana pinguis substantiæ sint, & præsertim illarum vinearum, quæ in planis, & secùs oram tyberinam colligũtur. Huius verò pinguedinis medicinas Columella lib. 13. cap. 19. 21. & 22. & sequentibus plurimas recenset, atque referente Heurnio lib. 3. ad praxim cap. 3. Nonnullas alias Plin. recenset, Africam, inquiens, suis vinis gypso & calce asperitatem exuisse, Græciam suis argilla, marmore, sale, aut marina aqua mollitiem intulisse, nostri hormino iniecto saporem acuunt, ne edentulum fiat, antiquis resinatum & picatum vinum erat, & fumo expositum Massiliensibus frequens erat. Andreas Baccius lib. 6. cap. 1. In totũ, inquit, nulla melior cultura vini, atq; vtilior, quæque vsu comperta est, quàm mustum decoquere ad consumptionem tertiæ, vel quartæ partis, vt nonnulli volunt, aut saltem ad despumationem. Alia cultura vini, ex eodem, est vt dulcia siccis & odoratis suffumigijs suffiantur, vt moris est ex sulphure subcenso, aut cupressi nucibus, aut gariophillis, aut ex cinnamomo fistulis subcensis. Nonnulli alij ad idem peragendum, sal tritum, vel alumen inspergunt dolijs, pugilli instar tenui polline, quod perperam qui-

dam

dam alij damnant, cùm siccam duntaxat hæc inducant qualitatem, & firmitatem mustis, alioqui innoxia habita antiquis, qui acriores vinis suis infundebant misturas, & gypsum & cinerem, & aquam marinam, aut alia his simi- lia. Hodie, vt etiam Baccius recenset, in agro Sabino, & antiquo Ereto meo præsertim, nec non alijs in locis, vt vina conseruentur, hac ratione fiunt; nempe conculcatis vuis, præloque expressis, idem mustum in easdem vinacias refunditur, quod appellant Retornatum. Aut expres- sis vuis, additur musto certa alia portio musti despumati, & sic vinum perbene conseruatur, quanquam vinum Re- tornatum appellatum iucundius, atque melioris æstima- tionis sit. Præter has recensitas plurimæ aliæ medicinæ, atque culturæ vini sunt apud Romanos & Suburbanos agricolas, quibus omnibus breuitatis causa omissis, in to- tum melior vini cultura est, dicerem, vt perfectis in do- lijs, nec non etiam locis ad ipsorum conseruationem aptis reponantur, nempe æstate in locis subterraneis, hyeme verò in cellis, & locis superioribus. Et hæc de vino Ro- mano dicta satis sint.

De vinis Suburbanis, & alijs ab vrbe distantibus. Cap. XV.

Acturi de vinis suburbanis primordia sumemus ab ijs, quæ nascũtur in Sabinis agris, de quibus genera- liter loquendo Gal. 7. meth. 6. Esto igitur vinum, inquit, quale est Sabinum in Italia, Arsynũ verò in Asia, ac vt ge- neratim comprehendam, quod aquosum quidem alioqui est, cæterum leuiter adstringit. Aquosum natura appello vinum, quod tenue est, & purum, & oligophorũ. Est autẽ oligophorũ vinũ, quod, si diluatur, minimã substinet aquæ mistionem, idest sanè imbecillimum, & vt in vinis aquo- sissimum; nam quod plurimum aquæ in mistura sustinet,

id tum vehementissimum tum validissimum est; eiusmodi vinum Hipp. Oenodes, idest vinosum nominat, verùm ab hoc cauendum, quoniam imbecilles vires feriat. Et 12. meth. 4. Vina, quæ aquosæ substantiæ sunt, Adrianum, & Sabinum, & Albanum, & Gaurianum, & Thuscum, & Neapolitanum Amineum, quod scilicet locis Neapoli vicinis gignitur. 3. de temperam. cap. 2. idem Gal. Vinum Albanum, ait, & Amineum & Sabinum bona esse possunt, etiamsi nouella bibantur, cùm substantia tenui sint.

Vina igitur Sabina optima sunt, atque vt docet Baccius lib. 5. prout vineta sunt in locis montuosis, atq; frigidioribus, vina etiam exigua generantur, sicuti è contra in locis planis, atq; vrbi proximioribus, vina nō adeò exigua sunt.

Alia vina propè vrbem sunt illa, quæ in latio colliguntur, & ex his alia cocta, alia cruda sunt. Omissis vinis coctis; quæ hic Romæ parùm, vel nullo modo in vsu sunt apud ciues nobiliores, atque ciuiles viros; inter cruda primum locum tenent Albanum, Tusculanum, Iensaniū, Marinum; reliqua verò vt plurimùm his meliora non sunt: sicuti & illa vina, quæ in terris Patrimonij fiunt nonnulla optima sunt, & maximè laudātur, qualia exēpli gratia sunt: Pisciarellū Bracchiani appellatū, vinum Caprarolanum, Tulphium, Roncilionium, aut alia his similia.

Sed his omissis vinis propè vrbem collectis, de vinis ab vrbe distantibus nunc loquendum est, & quæ olim maximè in vsu erant. Et primo loco sese offert vinum Creticum, quod nunc vocatur Maluasia Candiæ, quod quidem vinum hodie in tanto pretio existit, vt solùm apud Pharmacopæos reperiatur, atque pro medicamento hominibus inseruiat, non autem pro potu consueto, seu quotidiano; nam vinum hoc præter quam quod in parua copia Romam aduehitur, est adeò generosum, vt continuò potari non valeat sine aliqua noxa vel animi, vel corporis.

Gal. lib. de cibis boni & mali succi, & lib. antidotorum meminit vini Falerni, cuius etiam mentionem facit Plin.

lib. 14. cap. 14. Horat. lib. 2. carminum Ode XI. de eodem Falerno sic concinit:

—— quis puer ociùs
Restinguet ardentis Falerni
Pocula prætereunte lympha.

Atque Ouidius lib. 4. de Ponto Epist. 2.

Quis vel Aristæo? quis Baccho vina Falerna?

Petron. Arbiter in Satyrico memorat Falernum opimianum annorum centum, vnde hoc vinum valde generosum esse verisimile est, atque substantificum, aliàs non adeò longo tempore in dolijs conseruaretur. Et hoc vinum Falernum appellatur etiam Massicum, inquit Tiraquellus lib. de nobilit. propter vicinitatem vtriusq; agri.

Erat etiam in vrbe olim consuetum vinũ Chium, quod Aruisium etiam appellabatur, vt docet Plin. lib. 14. cap. 7. De quo Virgil. Ecloga 5. alloquens:

Vina nouum fundam calathis Aruisia nectar.

Dicitur autem vinum Aruisium, vt scribit Seruius in Virgilio ab Aruisij Chij Promontorio. Et Strabo lib. 14. de Chio alloquens, Aruisia, inquit, locus est asper, & importuosus ferens vinum græcanicum optimum, hoc est vinũ græcanicum imbecille, pauciferum, atque suaue, & propterea optimum à Strabone dicitur.

Præterea antiquo tempore potabatur vinum Cecubũ, de quo Horat. sic cecinit lib. 1. carm. Ode 20.

Cecubum, & prælo domitam Caleno
Tu bibes vuam:

Et Ode 37.

Antehac nefas depromere Cecubum
Cellis auitis,

Martialis etiam lib. 13. Epigr. 115.

Cecuba fundanis generosa coquuntur amyclis,
Vitis & in media nata palude viret.

Hoc autem vinum Cecubum nonnulli voluerunt esse vinum Aminæum ex Gal. appellatum.

Ampliùs

Ampliùs erant olim vina Surrentina, de quibus Horat. alloquens lib. eodem ſerm. Saty. 4.

Surrentina vaſer qui miſcet fæce Falerna.

Potabatur quoque olim vinum Chium appellatum, cuius vini Cæſar dictator in triumphi ſui cœna cados centum diſtribuit, & vini Falerni amphoras centum, nempe quia vina optima erant.

Sicuti etiam in magna æſtimatione antiquitùs Romæ erat vinum græcum, de quo Budæus lib. de Aff., & partibus eius alloquens, tanta, inquit, vino græco gratia erat, vt P. Licinius Craſſus, & Lucius Cæſar Cenſores anni vrbis 67. edixerint, ne quis vinum Græcum, Aminæumque octonis aeris ſingula quadrantalia venderet. Et Plin. lib. 14. Vinum Græcum, ſcribit, olim erat tam gratum, vt ſemel tantùm conuiuantibus propinaretur; Vnde Valerio Maximo referente, quidam aſſerebat, nunquam domi ſuæ fuiſſe in vſu vinum Græcum, niſi à medico præſcriptum. Erat autem vinum Græcum duplex, ſalſum ſcilicet, velutiſcribit Corn. Celſus, nec non ſine ſalſedine, & ſimpliciter Græcum appellatum ſine vlla alia additione. Gręcum verò ſalſum, aut cum ſale, aut cum aqua maris ſaporem ſalis adhuc habente conficiebatur, inquiunt Cato de re ruſtica, Columella lib. 12. nec non Plin. lib. 14. Quanquā, vt refert Palladius, Græcum ſalſum olim dicebatur, quoniam aqua maris condiebatur; ſed tamen haud erat ſalsū, quoniam condiebatur marina aqua per annum ſeruata, quæ omnis amaritudinis, atq; odoris & ſalſedinis expers eſt, vt refert etiam Palladius.

Recenſetur quoque à Gal. 6. epid. ſect. 6. tex. 4. & 5. Vinum Siræum, quod vinum hepſema etiam vocatur, & eſt ſpecies vini valde decocti atque dulcis, ipſiuſque vſus in Aſia pręcipuè, & Græcis erat.

In Lydia conficitur vinum dulce Seſaminum ab incolis appellatum, vt idem Gal. recenſet 1. de dignoſc. pulſ. cap. 1. Sicuti etiam & vinum Scybillite, hoc eſt dulce vi-

num

num Creticum. Gal. 1. de sympl. med. facult. cap. 32. memorat vinum Aminæum, quod vi adstringendi etiam pollet, atq; tenuis substantiæ est, ita vt etiam si nouellum sit, potari valeat, quemadmodũ sunt vina Albana, & Sabina, vt etiam superiùs dicebamus.

Tertio de alim. facult. cap. 40. idem Gal. recenset vinum Cecubum à Romanis appellatum, quod adeo ab albo, simulque austeritatem habente, nec non recente, crassoque differt, vt illud efficacissimè calefaciat, hoc sensibilem refrigerandi vim habeat. Et alibi idem Gal. quot quot, inquit, vina calidissima sunt, omnia certè flaua sunt, cuiusmodi in Italia est Cecubum.

Septimo meth. 6. Gal. etiam: Esto, ait, vinum quale est Arsinum in Asia, quod aquosum quidem alioqui est, cæterum leuiter adstringit. Et 12. meth. cap. 4. meminit idem Gal. vini Gauriani, & Neapolitani Aminæi, quod scilicet locis Neapoli vicinis gignitur.

Erat quoque olim vinum Pramnium, quod stipticæ, siue acerbæ naturæ erat, & etiam vulnerato Machaoni tributum fuit, quemadmodum testatur Homerus 11. Iliad. Dicitur autem vinum Pramnium à Pramnio Monte, qui in Insula est dicta Icario, docet Tiraquell. lib. de nobilit. cap. 31. Hoc vinum Pramnium memorat etiam Aemilianus, atque Veneri sacratum, inquit, erat, & erat huiuscemodi vinum vel nigrum, vel rubrum, ait Tiraquellus ibidem.

Præterea, vt refert Cardanus lib. 17. cap. 97. Athenæus scripsit laudes vini Caprij, de quo sic etiam concinit Poeta quidam:

Est vinum, proprio Caprium quod nomine dicunt,
A quo reclusis vasis, & tegmine capto
Surgit odor violam redolens, suauesque hyacinthos,
Tota velut diuinus odor per tecta recluSus
Nectar & Ambrosia est simul.

Postremò vt Cardanus ibidem refert, erat & Mendęus

Deo-

Deorum, vt dicunt, lotium. Sed de his vinis aduenis, atq; ab vrbe distantibus quidquid sit, hodie hic Romæ in magna æstimatione sunt Vinum Græcũ, Clarellum, Lachryma, Claretum Galliæ, aut alia his similia, de quibus particulariter loquuntur Cardanus lib. de Vinis necnon Alex. Petronius lib. de victu Romanorum. Et propterea de vinis in particulari non plura loquemur.

De Cereuisia. Caput. XVI.

INter species potionis recensetur etiam & Cereuisia, à Gallis ita appellata, quæ Celia, vel Ceria ab Hispanis dicitur, apud Latinos verò Zitum, cuiusmodi & Græcè ζυτὸς nominatur, ita Plin. recenset lib. 22. cap. vlt. Dicitur autem ζυτὸς fortasse quia ἀπὸ ζυμῆς, nempe farina, aut fermento cum hordeo conficitur. Vnde Virgil. lib. 3. Georg.

——————— *& pocula læti*
Fermento atque acidis imitatur vitea sorbis.

Est igitur Ceruisia (quam Dyonisium, siue Bacchum inuenisse referunt) potionis species, quæ pluribus quidem modis præparari solet, atque ita plura etiam alia nomina sortita fuit, vnde & Curmis à Dioscoride dicebatur cap. 79. lib. 2. Hebręis autem Schecar, siue Sicera, vt Hieronymus in Isaia, & Lucas medicus cap. 1. Euangelij de Ioanne alloquens: Vinum, inquit, & siceram non bibet. Non latuit huiusmodi potio & Aegyptios, atque veluti testatur Diodorus Siculus, zutum quoque ipsam vocauere. Etsi autem toto ferè orbe huiusmodi potio diffusa videatur, non tamen æquè est apud omnes regiones in vsu, veluti Plin. docet lib. 14. cap. 16. Quandoquidem Galli, Angli, Germani, Poloni, & omnes ferè borealis regionis incolæ hac potione valde vtuntur; alij verò non ita sæpe & assiduè, atque Græcos præcipuè de Ceruisia non admodum

fuisse sollicitos mihi persuadeo, cùm vinis atque optimis abundent, velut Plin. testatur cap. 14. superiùs allato, vbi Pub. Licinius Crassus inquit, & L. Iulius Cæsar anno 675. post vrbem conditam, neminem edixerunt Græcũ vinũ vendere potuisse octo nũmis æneis quadrantem; etenim Græcum vinũ tantæ erat æstimationis, vt singulis conuiuantibus semel tantùm propinaretur. Vnde Marc. Varrò aiebat, Lucius Lucullus cùm infans esset, nullo conuiuio à patre facto etsi splẽdidissimo, plus quàm semel conuiuantibus Græcũ vinũ propinari respexit. Et C. Sensius prætere\-rea, quem Plin. ibidẽ Pratorẽ se vidisse recenset, nũquam domi suæ fuisse vinum Græcũ, aiebat, nisi à medico præscriptũ. Cùm itaq; vinis tum suauibus, atq; optimis abundantissimi Græci essent, persuasu dignũ non est, hanc fuisse prosequutos ceruisiam, quã Plin. aiebat, carentia vini fuisse repertam. Vtrum autem Hipp. temporibus huiuscemodi ceruisia in vsu esset, apud me omni dubitatione caret; namque legisse memini apud Hippoc. dictionem κυκέων, potionis nempe genus multorũ mixtione succorum confectum, quod Cinnus dicebatur à nonnullis, vt Cicero refert lib. de orat. Cinnus, inquiens, vtriusque particeps vel vtriusque, si verum quærimus, expers. De Ciceone Hippocrates mentionem fecit lib. de vict. rat. in morb. acut. tex. 45. ita alloquens: Cæterùm de potionibus, quæ fiunt ex hordeo, herbis, vua, vel eius corticibus, tritico, eneo, mirtis, malo punico, vel ex alijs quoque rebus, quando ipsis vti conueniat, seorsum à singulis morbis dicemus, &c. 4. de morb. 2. de Diæta atque 2. acut. 43. Si quis, inquit, Ciceon bibat. Cognouisse præterea Hippoc hanc ceruisiam, docere videtur Ioannes Mesue filius sermone de Aqua hordei, vbi describens modũ, quo ceruisia hodierno tempore componitur, profitetur loqui ad mentem & secundùm præcepta Hippocratis. Fuit itaque ceruisia etiam Hippocratis tempore in vsu; namq; κυκέων ab ipso nominatum potionis genus veluti ceruisia, atque eisdem

rebus componebatur, vt superiùs audiuistis. Sed de existẽtia ceruisiæ tẽpore Hipp. quidquid sit pro nunc, vt refert Bacci⁹ cap. de apparatu ceruisiæ ex Remberto Dodonęo Mechlinensi. Duplex ceruisia inquit, fieri solet in Belgijs, simplex nempe, atq; composita. Et simplex, quæq; potui cõmuniter inseruire solet, ex hordeo fit præparato, ac lupi salittarij floribus, cum dulci aqua portione quadam simul commixtis: ex quibus colligitur, quod licet ceruisia ex hordeo fiat frigido frumento, nihilominus quoniam eiusdem compositionem ingrediuntur lupuli, qui in secundo gradu calidi sunt, & præsertim flores ipsorum, calidi temperamenti est etiam ceruisia, atque propterea veluti vinum ebrietatem inducit, & mentem lædit. Ausonius Poeta recenset etiam potionis speciem non valde dissimilem à ceruisia, quæ dodra appellatur, ex dodrate scilicet quod pondus siuę mensura est constans ex nouem vncijs; ita etiam dodra appellatur, quoniam potio est, quæ ex nouem rebus conficitur, vt inquit Ausonius his verbis:

Dodra vocor? qua causa? Nouem species gero? quæ sunt:
Ius, aqua, mel, vinum, panis, piper, herba, oleum, sal.

Sed hæc potionis species non adeò in vsu fuit veluti ceruisia dicerem, neque adeò communis.

De Cibis vrbanorum in communi. Caput XVII.

CIbi & potus fuere varij vtendi modi apud antiquos, & de Romanis nostris præcipuè loquendo aliàs Republica vigente se gesserunt, aliàs verò imperantibus Cæsaribus: nimirum virtute magis priùs dominante in vrbe Roma, & cùm eiusdem maiestas sese augescendo erat, ea viuendi ratio fuit, quam Seneca lib. 1. epist. ad Lucillum 8. describit: Hanc, inquiens, sanam, & salubrem vitæ formam tene, vt corpori tantùm indulgeas, quantum

bonæ

bonæ valetudini satis est. Duriùs tractandum est, ne animo malè pareat, cibus famem sedet, potus sitim extinguat, vestis arceat frigus, domus munimentum sit aduersus infesta corporis. Postea verò orbe ferè toto subiugato, & cùm vndique diuitijs abundaret, in omne genus vitiorum prolapsa est, atque luxus epulandi adeò excreuit, vt vrbem totam, si fieri potuisset, vnica cœna libēter ingurgitassent. Quare Seneca ad Albiniam matrem de Caligula Imperatore loquens, C. Cæsar, inquit, quem mihi videtur rerum natura edidisse, vt ostenderet, quid summa vitia in summa fortuna possent, centies sestertium cænauit vna die, & in hoc omnium adiutus ingenio, vix tamen interuenit, quomodo trium prouinciarum tributum vna cœna fieret: ò miserabiles quorum palatum nisi ad preciosos cibos excitatur! Suetonius etiam in vita Neronis cap. 27. indicebat & familiaribus cœnas, quorum vni mellita quadragies sestertium constiterunt. Idem Suetonius de Vitellio, epulas trifariam dispertiebat, interdum quadrifariam, in ientacula, prandia, cœnas, & commessationes, facilè omnibus sufficiens vomitandi consuetudine: indicebat autem aliud alij, eadem die, nec cuiquam minùs singuli apparatus quadrigenis millibus nummum constiterunt, famosissima super cæteras fuit cœna ei data aduentitia à fratre, in qua duo millia lectissimorum piscium, septem auium apposita traduntur. Condidit etiam in suo principatu patinam idem Vitellius decies sestertium, fornace in campis propter eius magnitudinem exædificata, cuius dedicatione, recenset Suetonius, conuiuium dedisse, in quo Scarorum piscium preciosorum iecinora, Fasianorum, ac Pauonum cerebella, linguas Phenicopterum, murenarum lactes à Charpatio vsque mari, fretoque Hispanico per Nauarchos ac triremes petitarum commiscuit. Hanc patinam vocabat etiam clypeum Mineruæ, quasi in contemptum virtutis. De Heliogabalo Lampridius, hic nonnisi vnguento nobili, aut croco in piscinis infectis

natauit, comedit sæpiùs ad imitationem Apicij calcanea Camelorum, & cristas viuis gallinaceis demptas, linguas pauonum, & lusciniarum, quòd qui ederet epilepsia tutus diceretur. Exhibuit & palatinis ingentes dapes extis mullorum refertas, & cerebellis phenicopterum, & perdicum ouis, & cerebellis turdorum, & capitibus psittacorum, & phasianorum, & pauonum: barbas sanè mullorum tantas iubebat exhiberi vt pronasctenis opiasteris & facelaribus, & fœno græco exhiberet plenis phabatarijs, & discis, quod præcipuè stupendum est; canes iocinorum anserum pauit. Proponebat mulieribus, vt iura noua dapibus condiendis inuenirent, & cuius placuisset inuentum, ei dabat maximum premium, ita vt ad sericam vestem donaret, quæ tunc in raritate videbatur, & in honore; si autem alicuius displicuisset, iubebat, vt semper id comedisset, quamdiu tamen meliùs inueniret: amabat, pretia rerum sibi maiora dici, quæ non sperabantur. Struthionum capita vna cœna multis exhibuit ad edenda cerebella: exhibuit & aliquando tale conuiuium, vt haberet viginti & duo fercula ingentium epularum. Huiusmodi verò epulandi luxuria non solùm fuit apud Cæsares dictos, verùm etiam & in ciues delapsa fuit. Quare vt refert Plin. lib. 10. cap. 20. & 40. Marcus Apicius in cœna luxuosa vsus fuit phenicopterum linguis fico caricisque saginatis. Et lib. 10. cap. 51. Maximè tamen insignis fuit in hac memoria Claudij Aesopi tragici histrionis patina sexcentis sextertijs taxata, in qua posuit aues cantu aliquo, aut humano sermone vocales, nummis sex singulas coemptas, nulla alia inductus suauitate, nisi vt in ijs imitationem hominis manderet; dignus prorsus filio, à quo diximus deuoratas margaritas. Huiuscemodi & alia similia infinita leguntur apud Historicos; quibus etiam omnibus pro nunc omissis, de *Diæta* & recto modo edendi, quo vti debent homines communiter nos loquendo, primò meminisse debemus illius, quod Socrates asserebat Xenophane

referente 1. de Socratis memorabilibus, corpus nimirum & animam simul corrumpi, si quis non fame & siti prouocatus, sed cibi & potus illectus suauitate cibum sumat, & potum: Quare famescentes atque sitientes ad cibum & potum sumendum accedere debent homines; nam vt etiam refert Plin. lib. 7. cap. 48. atque Stobeus serm. 90. Gorgias Leontinus, qui centum & octo annos vixit, interrogatus, quo victu vsus esset, nihil vnquam se causa voluptatis comedisse, respondit. Sint etiam sobrij, atque temperantes in cibo & potu assumendo, siquidem Plin. lib. 8. cap. 5. Vtilissimam, inquit, esse temperantiam. Sint quoque frugales & parcitate magis vtentes, nam Hipp. 6. epid. com. 4. tex. 22. Exercitatio sanitatis, inquit, non saturitas cibi, non fugere labores. Et Val. Max. lib. 2. cap. 1. de antiquis Reipublicæ Romanis loquens: Bonæque valetudinis Romanorum quasi quædam mater erat frugalitas inimica luxuriosis epulis, & aliena nimiæ vini abundantiæ, & ab omni immoderato Veneris vsu auersa Cibus simplex sit, nam hic vtilior, salubrior, digestu facilior, quàm multiplex & varius, ita Disarius Macrobianus libro Saturnal. 7. quæ omnia accepit ex Plutarco lib. problem. conuiuialium decade 4. cap. 53. Et Plin. lib. 11. cap. 52. Homini, ait, cibus vtilissimus simplex, aceruatio saporum pestifera, & condimenta perniciosiora. Atq; Gal. in com. de vict. rat. in morb. acut. tradit aliorum autoritate: Ciborum varietatem esse nocentissimam, vtpote quæ ingesta ipsa probè concoqui prohibeat, & com. 3. Didicisti, inquit, cibos multiplices, & præsertim facultate dissimiles magnam progignere in ventre perturbationem. Clemens Alexandrinus lib. 2. pedag. cap. 1. solam morborum causam ciborum varietatem existimauit. Quod idem confirmauit Plato lib. de Repub. ex sententia Homeri, qui nunquam variorum condimentorum mentionem fecit. Denique Hipp. lib. de flat. Est mala diæta, inquit cùm quis varios, & dissimiles inter se cibos adsumit, seditionem

enim

enim mouent, quæ sunt inæqualia, & aliqua citiùs, aliqua verò difficiliùs concoquuntur. Vnde Horat. lib. 2. serm. Satyr. 2.

Accipe nunc, victus tenuis quæ, quantaque secum
Afferat, in primis valeas bene: nam, variæ res
Vt noceant homini, credas, memor illius escæ,
Quæ simplex olim tibi sederit, at simul assis
Miscueris elixa, simul conchilia turdis;
Dulcia se in bilem vertent, stomachoque tumultum
Lenta feret pituita. Vides, vt pallidus omnis
Cœna desurgat dubia? quin corpus onustum
Hesternis vitijs animum quoque prægrauat vnà.

Cibi etiam boni succi sint, & medij omnium laudatissimi sunt cum Paulo lib. 1. cap. 7. qui scilicet nec incrassent, nec attenuent, sint autem illi, qui communiter assumi solent; nam ex Cornelio Celso lib. 1. cap. 1. nullum cibi genus fugere oportet, quo populus vtatur, cum illa tamen distinctione, quam Prothagoras auctore Laertio adducit, non eosdem scilicet cibos fas esse apponi seruis & liberis, atque illi cibi sint, quibus à principio vesci consueti sunt: quæ etenim consueta sunt, etsi deteriora insuetis, tamen minùs molestare solent, inquit Hipp. in aphor. Neque sine ordine aliquo cibi ijdem assumendi sunt; satius enim fuerit, inquit Gal. 2. de alim. facult. c. 11. scire ex ijs cibis, qui subducuntur, posteriores quidem sumendos, qui tardè permeant; omnium autem primos, qui celeriter quidem peruadunt, corrumpuntur tamen, si in ventriculo morentur diutiùs, quàm ipsorum nomenclaturas nosse. Non tamen omninò ignorare homines mihi videntur, qui ordo in ijs, quæ mandunt, sibi sit seruandus, quandoquidem ipsos videas, in plurimis cibarijs eum seruare; præsumunt enim radiculas, oliuas, & fœnu græcum cum garo, posthæc maluas, betam, & alia id genus olera cum garo & oleo. Insuper bis die potiùs quàm semel cibum capere oportet cum Celso loco dicto. Atque etiam cœna

pran-

prandio liberalior esse debet cum Hippoc. 3. de Dięta & Corn. Celso lib. 1. cap. 3. quia post cœnam sequitur somnus concoctionis parens, & tenue prandium optimus est obsonator ad cœnandum, Alexander dicebat Plutarco referente libro de tuenda bona valetudine, atque 8. Sympos. Veteres Romanos, inquit, parcè prandisse, cœnas verò largè adhibitis conuiuiis iniisse. In reliquis cum Hipp. lib. de veteri medicina, modus in victu non reperitur certus, nisi corporis sensus; atque cibi & potus mediocritas circumscribitur coctionis perfectione & excrementorum symmetria, vt Gal. ait lib. artis medicæ cap. 85.

De Pane, & Placentis. Cap. XVIII.

PVlte, non pane olim Romani longo tempore vixerunt, quemadmodum Plin. recenset. lib. 18. cap. 8. Vndè Pultiphagus Romanus à Plauto dicitur in Pænulo & Mostellaria. Erat autem puls cibi genus ex farina & aqua constans, additis interdum ouis, melle, vel caseo. Legitur etiam apud antiquos alica, & pręsertim Plin. loco dicto de ea sic loquitur, Alica res Romana est, & non pridem excogitata, alioquin non pthisanę laudes potius scripsissent Gręci: nondum arbitror Pompei Magni ætate in vsu fuisse, & ideo vix quicquam de ea scriptum ab Asclepiadis schola. Esse quidem eximiè vtilem nemo dubitat, siue eluta detur ex aqua mulsa, siue in sorbitiones decocta, siue in pultem. Alica autem ex Zea fit, paulò superiùs inquit idem Plin. quanquam nonnulli etiam ex farre fieri asserant. Sed quidquid sit, tam alica, quam etiam puls à pane maxime differunt, qui quidem panis ἄρτος gręcè dicitur, hoc est à pascendo, siue ab altera dictione gręca παν, hoc est omne, nempè quia omnibus pulmentis adhiberi solet. Sunt autem panis differentię varię, quas Plin. diligentissimè recenset libro 18. cap. 11. Quibus omnibus pro nunc omis-

omissis, vna tantum est panis species nostris temporibus, atq; hęc amplius simplex, videlicet ex farina tritici cum aqua & fermenti portione panis componitur, quo passim nutriuntur omnes homines: Vndè obiter ex hoc etiam colligere licet, panem nostri temporis maximè differre à maza antiquorum, quę erat panis species constans ex farina, oleo & aqua, aut etiam ex lacte, veluti Suidas refert Coelio Rodiginio referente lib. 9. cap. 17. Cum etiam, veluti ex Hipp. colligitur lib. de veteri medicina, maza ex hordeo fieret, panis autem ex tritico. Vtq: refert Seruius lib. 1 Æneid. triticum olim torrebant Romani, atq: ipsum in pilas missum pinsabant, vndè & Pinsores deinde dicti sunt, qui nunc Pistores appellantur, ex quibus Cat. tit. 14. Paulum latam pilam, inquit, vbi triticum pinsant. Pinsabant autem triticum Romani antiqui, propterea quod tunc temporis molarum vsus non erat; namque Bellisarius fuit, qui primùm molas in Tyberi construxit, veluti Procopius recenset lib. 1. Licèt Græci molis non caruerint, sicuti ex Hippoc. colligitur lib. de vet. med. Cùm, inquit, ex tritico igitur macerato, & à cortice purgato, molitoque, ac cribrato, & subacto, & assato panem fecerunt, ex hordeo verò mazam, aliaque multa. Cùm ergo molæ apud Romanos non reperirentur, propterea vt dicebamus, triticum pinsabant, & ex se ipsis panem conficiebant: Vnde Varro lib. de Vita Populi Romani apud Nonium; Priscis, ait, illis temporibus apud Romanos pistores non erant, Cocula, inquiens, quæ coquebat panem primùm sub cinere, postea in furno. Et Plin. lib. 18. cap. 11. Pistores, inquit, Romæ non fuerunt ad Persicum vsque bellum annis d. lxxx. ipsi panem faciebant Quirites, mulierumq; id opus erat. Panis ergo ex tritico nunc fit, licèt ex alijs etiam fieri possit, nempe ex farre, milio, panico, hordeo, vel alijs similibus. Ex hordeo autem quoquomodo paretur panis, exigui alimenti est, docet Gal. lib. de attenuante victus rat. cap. 6. Alex. Petronius lib. 3. de victu Roma-

norum

norum cap. 3. Triticeus panis, ait, ritè fermentatus ex omnibus alimentis homini accommodatissimus est, nam stomachum non inflat, corpus agile reddit, leniter implet, duram satietatem arcet, viscidam, crassam, & crudam pituitam à stomacho tergit, placidè nutrit, sæpiùs quàm nutrimenta cætera placet. Circa panis differentias Gal. 1. de alim. facult. cap. 2. sic loquitur; Et apud Romanos quidem, vt & apud alios propemodum omnes, quibus ipsi imperant, panis quidem purissimus Σιλιγνίτης, idest siligineus dicitur, hoc est ex flore farinæ cũ Celso lib. 2. cap 17. De hoc autem pane concinens Iuuenalis lib. 1. Satyra 5. sic ait:

> ———————— *panem*
> *Vix fractum, solidæ iam mucida frusta farinæ,*
> *Quæ geminum agitent, non admittentia morsum*
> *Sed tener & niueus, mollique siligine factus*
> *Seruetur Domino.* ————

Qui autem huic est proximus σεμιδαλίτης, idest similaceus appellatur, hoc est medulla farinæ tritici. Vnde Horat. 2. Epist. 1.

> *Viuit siliquis & pane secundo*

Et ibidem paulò inferiùs Celsus. Inter panes igitur siligineus plurimum alimentum præstat, post ipsum autem similaceus, tertio loco medius, qui αὐτόπυρος dicitur, quartum post hunc est sordidum genus, in quibus furfuraceus est postremus, minimùmque omnium nutrit, & omnium maximè per aluum subsidet. Hipp. etiam lib. 2. de Diæta, Panis, inquit, ex tota farina collata siccat, & per aluum secedit; purus autem magis nutrit, minùs verò secedit. Ex panibus fermentatus leuis est, & secedit, & leuis quidem est, quia à fermenti acore humiditas consumpta est, quæ sanè alimentum existit, secedit autem, quia citò concoquitur; non fermentatus secedit quidem minùs, nutrit autem magis. Et Gal. 1. de alim. facult. dicto cap. 2. Concoctu autem inter panes sunt facillimi, qui plurimùm

funt fermentati, & pulcherrimè fubacti, nam qui panis fermento omninò caret, nemini prorfus eft accommodus. Quòd fi cafei aliquid infuper addatur (vt ruftici apud nos feftis diebus folent apparare, eofque panes ipfi vocant ἄζυμους, idest fermenti expertes) eius vfu omnes promptè læduntur, etiamfi qui fortiffimò fint corporis habitu, cuiufmodi funt mefforum, & fofforum robuftiffimi, hi namque magis concoquunt, quàm athletæ. Confiderantur etiam panes quoad locum, vbi concoquuntur, vnde idem Gal. ibidem: Optimi panes, ait, funt clibano cocti, atque igne moderato, proximi autem ipfis funt, qui in minori furno affantur, peffimi verò funt fubcinericei, vt qui inæqualiter fe habeant; nam partes ipforum extimæ fupra modum funt affatæ, intimæ autem crudæ. Galenus in pane laudabat etiam portionem falis, vnde lib. 1. de cib. boni & mali fucci cap. 2. Panes, legitur, boni fucci funt panes mundiffimi, probèque confecti, adhibita priùs maceratione, debitaque fermentatione, addito etiam fale, & in clibano decocti, mox furnacei. Et paulò fupra: Panes, qui neque fermenti quod fatis fit, neque falis accepere, neque fubacti, craffoq; fupra omnes fucco conftant. Quare & falem quoque in pane exoptabat Galenus, vt nonnulli, fed rari, hodiernis temporibus etiam agunt; namque vt plurimum, & maior pars hominum in pane conficiendo fale non vtuntur, fortaffe quia calefacit, ego dicerem. Præterea habetur ratio in pane actiuarum qualitatum, nam ex Hippoc. 2. de Diæta, panes calidi ficcant, frigidi minùs, quare natura calidi, & ficci pane frigido vefci debent, non calido. Auezoar in principio fui libri, panem optimum effe, ait, qui fit eiufdem diei, facilè enim ficcatur, & durus fit, peffimus calidus, fi non aperte refrigeratur, longè deterior euadit: ergo cùm in aperto debeat refrigerari, oportet, vt eius vfus fit ab hora, in qua extractus eft à clibano, quarta ad vigefimam quartam, fecùs ficcefcit nimis; crufta autem craffior debet elidi, medulla intima raró eft

exa-

exactè cocta, optimæ ſunt partes, cruſta media, quæ ſub craſſa & exuſta latet. Poſtremò de pane perpendi etiam debet menſura; nam vt legitur in Schola Salernitana, omnis repletio mala, panis autem peſſima; propterea vt refert Marſilius Cagnatus Doctor meus 1. de ſanit. tuenda cap. 18. Panis menſura apud antiquos Romanos vna die erat chenix, gomor hebraicè etiam dicta, nempe vnciæ triginta tres circiter Hippocraticè loquendo, licet ex Hippocrate nulla melior coniectura, quàm cuiuſque corporis ſenſus, atque cum Celſo in proemio ſemper quam plurimùm comedere oportet, dummodo concoquas. Et hæc ſatis quantum ad panem.

Circa placentas, hæ, inquit Gal. lib. de conſeruandis, curandiſque animi morbis, ſuaues, atque delicatæ erant, at non bonæ & ſalubres, ego adderem, propterea quod vt ex eodem Gal. colligitur lib. 1. de cibis boni, & mali ſucci cap. 2. Placentæ craſſi ſucci alimoniam præſtant.

De Carnibus in communi. Caput. XIX.

PORphirius Philoſophus lib. de abſtinētia putauit carnium eſum inutilem, ſiue potiùs damnoſum eſſe hominibus, fortaſſe dicerem, in ordine ad animum perpenſum; nam vt docet Plutarchus de vſu carnium orat. 1. Vinum, & carnium eſus corpus quidem robuſtum, validumque faciunt, animos autem hebetant; hebetant, inquam, quoniam in corpore repleto, & turbido, alieniſque cibis grauato omninò neceſſe eſt, ſplendorem animi, lucemque retundi, atque conturbari, vagarique, & ad viles res exercendas ſe conferre, cùm ad conſideranda ea, quæ aliquid habent difficultatis, nihil ei ſit acuminis, atque virium: Vnde Pindarus, notum verò eſt, inquit, ſecùndùm Heracleum, animam ſiccam eſſe optimam, atque ſapien-

tissimam. Quare caro tanquam incrassans animam, vt ita dicam, hominibus inutilis quodammodo est. Et propterea, veluti etiam refert Porphirius lib. 4. de abstinentia animati: Lacedemones, Persarum Magi, Indorum Bracmani & Samonei, atq; variarum gentium sacerdotes carne abstinuerunt. Quare carnibus vesci non deberent homines, dicet aliquis. Ex altera verò parte caro cibus est consuetus, & quæ consueta sunt, etsi deteriora, insuetis minùs molestare solent ex Hipp. in aphor. Caro in hominibus nutrit carnem, & facilior est transitus in simbolum quàm in dissimbolum. Quare carne maximè vtendum est. Neque obstat, quod Plutarchus, Porphirius, & alij, carnium esum animo obesse dixerint, propterea quod non communiter atq; in vniuersali id verum est, sed particulariter, ne dicam valde particulariter loquendo, & quandocunque solùm carne abutuntur homines, aut in multa quantitate ipsam comedendo; nam aliàs in parua quantitate sumpta caro neq; animo, neque corpori obesse potest. Sicuti etiam non obstat, quod nonnulli à carnium esu sese abstinuerint olim; nam id aut pietatis ergo egerunt, veluti Mesi fuere Strabone referente lib. 3. Geogr. Aut quod verisimilius est, id nonnulli alij egerunt ad castigandum sensus ipsorum propter amorem Dei, atq; adipiscendi gratia gloriam æternam; nam & hi vt plurimùm Sacerdotes, nec non Deo dicati homines fuere.

Circa carnem igitur primùm de ea vniuersaliter loquemur, deinde verò ad particularia descendemus. Vniuersaliter autem primò perpendi possunt carnes, quatenus ex diuersis animalibus sunt; vnde Paulus Aegineta lib. 1. cap. 82. Animalia, inquit, quæ volatu nituntur, minùs quidem, quàm quæ pedibus fidunt, alunt, sed promptiùs concoquuntur, magisque perdix, attagena, pullus columbinus, gallina, & phasianus. At turdi, merulæ, & exigui passeres, & pyrgitæ appellatæ aues durius alimentum præstant. Atque his magis turtur, palumbus, & anas, sed mul-

tò durius, concoctu difficilius, magisque fibrosum pauo exhibet. Et Gal.lib.3. de alim. facult. cap.19. Auium porrò omnium volucrium genus paucissimũ præstat alimentum, si ad genus gressilium conferatur, potissimùm si ad suillam, qua non aliud inuenias, quod copiosioris sit nutrimenti, volucrium tamen caro ad coquendum est facilior, præcipuè perdicis. Et lib. de attenuante victus rat. cap. 8. idem Galen. Et vt ego iudico, inquit, omnes aues monticulæ, non modò quod aeris, sed etiam alimenti, quod nobis pręstãt, tenuitate antecedunt, alijs auibus, quæ in locis aquosis, atque campestribus degunt, sunt præferendæ; passeres igitur, turdos, merulas, perdices, & reliquas id genus aues monticulas mandas licèt; abstinendum autem ei, qui tenuante victu vti volet, alijs auibus, quæ in locis aquosis viuunt, vt anseribus, & alijs id genus. nam hæc carnem habent excrementitiam: mandendæ sunt etiam aues eæ, quæ tum in turribus, tum in vineis vitam agunt. Ad hæc columbæ turricolæ domesticis sunt meliores, sic & apri suibus domesticis in cibo sunt anteponendi, & vt in summa dicam, omnia, quæ exercentur ijs, quæ sunt otiosa, & quæ cibis siccioribus, ijs, quæ humidioribus vtuntur, denique quæ purum ac tenuem aerem inspirant, ijs, quæ contrarium, sunt præferenda.

Circa volatilia, hæc vel agrestia sunt vel domestica Gal. 3 de alim. fac. cap.14. Domestica animalia humidiora sunt, ait, quàm agrestia; domestica insuper, & permacra mali succi sunt cum Celso lib. 2. cap. 21. Carnes verò volatilium agrestium meliores sunt, veluti superiùs audiuistis, nempe quia ficciores, & per consequens calidiores, bonique succi, atque stomacho aptissimæ; vnde Corn. Cels. lib. dicto cap. 20. Omnis venatio calefacit, stomacho apta, bonique succi est. Atque Paul. Aegineta lib. 1. cap. 85. Fera animalia siccius, quàm domestica alimentum præbent, minùsque excrementitium. Et demum Hipp. lib. 2. de Diæta. Omnia fermè volucrium genera ficciora sunt,

quàm

quàm quadrupeda; quæcumque enim vessicam non habent, neque mingunt. neque sputum aut saliuam fundũt, omnia sicca sunt, propter caliditatem enim ventris humiditas ex corpore consumitur.

Præterea considerantur carnes ratione locorum, in quibus animalia viuunt, vnde Paul. lib. 1. cap. 82. Iam, inquit, animalia, quæ in siccis locis, & montuosis proueniunt, citiùs concoquuntur, minùsque excrementitia sunt, quàm quæ in paludibus nutriuntur. Et ante ipsum Paulũ Hippoc. 2. de Diæta ita loquitur: Carnes volucrium, quæ in aquis sunt, omnes humidæ sunt.

Amplius ratione ætatum differunt carnes, vnde Galen. lib. 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. Illud autem, inquit, in cunctis animalibus communiter meminisse debes, partes scilicet seniorum duras, siccas & concoctu difficiles esse, at contra iuniorum molles, humidas, atque idcirco commodiùs concoqui, his tamen exceptis, quę vbi in lucem editæ sunt, protinus in cibo sumuntur; namque omnes huiusmodi muccosæ sunt, & præcipuè quæ suapte natura humidiori sint carne, vt agni, & sues, verùm hœdi, & vituli, vt qui natura sunt sicciores, multò meliùs concoquuntur, nutriuntq; Similiter ergò glandulę, testesq; se habent, atq: etiam lingua, cuius natura glandulosa est. Et 3. de alim. facult. idem Gal. cap. 19. Porrò in omnibus volucribus animalibus, vt & in quadrupedis, scire in Vniuersum oportet, quod augescentium caro multò est pręstantior, quam ętate declinantium, media autem est inter vtramq; florentium: Praua autem est valdè nouellorum, sed diuersa ratione ac senum, siquidem horum caro dura est & sicca, ac neruosa, ideoq; praua ad coquendum & exigui nutrimenti. Contrà animalium nupperrimè editorũ corpora muccosa sunt, ac humida, eòq; excrementis plena, faciliùs tamen per aluum secedunt. Et cap. 20. eiusdem libri, Iuniorum ac probè nutritorum caro pręstantissima, pessima autem gracilium, & annosorum.

Postre-

Postremò differunt carnes quoad concoctionem; nam vt docet idem Gal. 3. de alim. facult. cap. 2. partes animalium omnes non eadem facultate sunt prędite, sed carnes quidem cum probè elixę fuerint optimum gignunt sanguinem, & potissimum si eę animalium boni succi fuerint. Sed dicet aliquis, vt refert Plato 3. de Rep. Heroes olim non elixis carnibus, sed assis vtebantur, vt pote salubrioribus. Respondetur, non quia assę carnes sanguinem meliorem gignant, Heroas assis, non elixis vsos fuisse, sed quoniam assę carnes robustius prębent alimentum; nam robur in sicco consistit ex Hipp. 2. de dięta; elixę autem carnes tamquam humidę minùs nutriunt, nam alimentum humidius, vt distribuitur, ita etiam celeriùs discutitur, veluti Gal. docet 3. de alim. facult. cap. 2. Quanquam verò elixę carnes minùs nutriant, nihilominùs ijsdem magis vtendum, quàm assis, ego dicerem, atq: ex Gal. pręcipuè, qui lib. de attenuante victus rat. cap. 8. elixas carnes meliores assis esse visus est docere his verbis, hę itaq: duę tibi sint notę de cuiusuis animalis carne; mollities scilicet, ac friabilitas, quibus attentus eam animalis carnem, cui vtrumq: adest, quantum vis mandas licet, cui autem non inest, abijcias. Et hęc de carne in Vniuersali dicta satis sint, nunc ad particulares carnes accedamus.

De Carnibus in particulari, & primùm de ficedula. Caput XX.

CArnes, quę hic Romę comeduntur vel quadrupedum sunt animalium, vel volatilium, & rursus volatilium alię quidem sunt siluestrium animalium, alię verò domesticorum. Incipiamus autem ex carnibus volatilium siluestrium, & primum ficedulę, quę ab Italis Beccafico appellatur, nempè quia autumni tempore ijsdem ficubus vescatur, quo etiam tempore pinguior, & suauior est. Plin.

lib. 10. natural. Hist. cap. 29. Alia ratio, inquit, ficedulis; nam formam simul coloremq; mutant, hoc nomen non nisi autumno habent, postea melancoryphi vocantur. At non solùm ficubus vescuntur ficedulæ veluti dicebatur, sed etiam vuis. Vnde Martialis concinit:

Cùm me ficus alat, cùm pascar dulcibus vuis,
Cur potiùs nomen non dedit vua mihi?

His Martialis, quoniam magis ficubus nutriatur, ijsdemq; pinguescat, quàm vuis, responderem. Et quoniam insuper & ficubus & vuis nutritur auicula ista, quæ duo poma boni succi sunt, propterea cæteris auibus salubrior, atque melioris etiam succi est: vnde Galen. Ficedula asserit autumni tempore optima est, propter alimentum eis tunc abundans. Est hodie, fuitque olim auis ista in magno pretio, vnde Apicius vnà cum turdis bis terue ficedulas nominat tanquam aues æquè delicatas, vt recenset Vlisses Aldrouandus lib. xvij. Ornithologiæ. Atque Macrobius eo die, quo Lentulus flamen Martialis inauguratus est, ficedulas & turdos ante cœnam appositos fuisse refert. Gellius præterea lib. 19. solam ficedulã inter reliquas aues totam comedi oportere docet, licet inter recẽtiores Alex. Petron. de vict. Roman. lib. inscripto, id vehementer criminatus fuerit. Ego, inquit, ibid. Aldrouandus, inter reliquas minutiores auiculas Hortulano seu Cenchridi, & ficedulæ primatum lubens ascribo. Circa modum coquendi ficedulas, implumes, inquit Platina, in folio vitis, cum modico salis, fæniculi, ac laridi inuolues, inuolutasque cinere calido, & carbonibus integes, ante dimidium horæ coquentur. Assas si voles, quaternas simul deuincies circa veru capite & pedibus, ne si transfixæ fuerint, nil habeas, quod comedas. Sunt qui in extrema coctura laridum illis instillent. Apicius describit ius pro coquendis, & condiendis auibus. Martialis præterea lib. 13. Epigram. Xen. 2. piper addit, his versibus concinens:

Cærea

Care, aqua patulo lucet, ficedula lumbo,
Cùm tibi forte datur, si sapis, adde piper.
Et hæc de ficedula satis dicta sint.

De Turdo, & Merula. Cap. XXI.

ETsi Martialis inter aues primum locum turdo exhibeat, his verbis concinens lib. 13. Epigr. 86.
Inter aues turdus, si quis me iudice certet,
Inter quadrupedes gloria prima lepus.
Nihilominus alij ficedulam turdis præponunt, sicuti superius audiuistis; nam vel perpendimus turdos in ordine ad sanitatem, vel in ordine ad suauitatem, & gulam: quocumque autem modo de turdis loquamur, his ficedula præfertur, nemini dubium est: propterea quod caro turdi ficedulæ carne durior est, & per consequēs non adeò concoctu facilis; licèt ambæ hæ aues & gustu suaues, nec non sanæ sint; vnde Galen. 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. Ex auibus, inquit, phasiani, perdices, attagenæ, columbæ, merulæ, turdi, turtures, & passerculi omnes sunt cibi neq; crassi, neque tenuis succi. Particulariter verò de turdis loquendo, hi probum quidem præbent alimentum, facilis concoctionis, & minimè excrementitium, præsertim verò qui montani sunt, seu in montibus nascuntur & degunt. Si autem perpendamus turdum in ordine ad gulā, auis ista suauis est, & saporis bonitate inter primas recensetur: vnde Horat. lib. 1. Epist. 36. Nil melius turdo, ait. Et Poeta quidam ex recentioribus Andreas Dottius appellatus sic etiam loquitur:
Inter aues turdus gustu gratissimus olim,
Nunc etiam primos occupat ore locos.
Atque Persius Poeta Satyricus Satyr. 6.
Nec tenuem solers turdorum nosse saliuam.
Tenuem verò saliuam Aldrouandus optimum turdorum

saporem interpretatur. Suauitatem turdorum ostendit etiam Vespasianus Strozza, Abbatis cuiusdam delicias recensens:

——————— ille boues macros
Odit, nec totos vult vigilare dies.
Illius in turdis sermo versatur, & offis
Gnosiaco spumans liuida labra mero.

Clarissimus in conuiuijs, atque sumptuosissimus Lucullus, referente Athenæo lib. 4. cùm Romam post expeditionem Ponticam redijsset, in suis auiarijs multos turdos alebat, cùmque delicatè cænaret, inquit Varro, alios videbat turdos mazonomo positos, alios volitare circa fenestras captos. Vnico verbo olim Romæ turdi in maxima æstimatione fuere, atque veluti recenset Budæus libro de Asse, singuli turdi venditi fuere ternis denarijs. Varro etiã lib. 3. de re Rustica refert, ex vno ornithone quinque millia turdorum eodem pretio vendita fuisse, his verbis alloquens; In villa materteræ meæ in Sabinis (gaudeo valde Varronem fuisse ex nostris Sabinis) ad quartum & vigesimum lapidem via Salaria à Roma ornithon est, ex quo vno quinque millia scio venisse turdorum denarijs ternis, vt H.S. sexaginta millia ea pars villæ reddiderit eo anno, bis tanto, quam tuus (Axium alloquebatur) fundus ducentorum iugerum Reate reddit. Sed quid ampliùs de turdis dicam? Auiaria turdorum adeò magna olim erant, vt eorumdem fimo etiam agri stercorarentur. Audiamus Plin. lib. 17. cap. 9. Marcus Varro principatum dat turdorum fimo ex auiarijs, quòd etiam pabulo boum, suumq; magnificat, neque alio cibo celeriùs pinguescere asseuerat. Postremò de turdis non relinquenda esse mihi videntur; quæ Plin. recenset lib. 10. natural. hist. cap. 42. Quanquam neque ad suauitatem, neque ad valetudinem faciant, his verbis alloquens. Agrippina coniux Claudij Cæsaris turdum habuit (quod nunquam ante) imitantem sermones hominum, cùm hæc proderem. Habebant & Cæsares iu-

uenes

uenes item ſturnum, luſcinias, græco atque latino ſermone dociles: præterea meditantes in diem, & aſſiduè noua loquentes longiore etiam contextu. Docentur ſecretò, & vbi nulla alia vox miſceatur, aſſidente qui crebrò dicat ea, quæ condita velit, ac cibis blandiente. Et hæc de turdo.

Nunc verò ſequitur merula, de qua poſt turdũ agendũ eſt, quoniam huic aui amica eſt cum Plin. 11, cap. 75. Dicitur græcè merula κόττυφος, nempe quia ſola volat, hoc eſt mera volat cum Varrone, & propterea merula appellatur. Et ſanè hæc auis nigrum eſt animal, & per conſequẽs melancholicum, ideoque ſola volans eſt, amant enim melancholici ſolitudines, aliorumq; familiaritatem effugiunt. Nigri coloris eſt merula, dicebamus, ſed tamen cum Plin. lib. 10. cap. 19. temporis progreſſu ex nigra ruffeſcit, æſtate canit, hyeme balbutit, circa ſolſtitium obmuteſcit. Athenæus lib. 2. turdos & merulas in pari gradu bonitatis eſſe, ait: vnde Gal. lib. de alim. de turdis & merulis ſimul loquitur, atque eorundem carnes neque tenuem, neque craſſum ſuccum gignere ait. Et ex recentioribus Michael Sauonarola merulas turdis præfert, ſicuti & huius ſententiæ fuit Ioan. Baptiſta Fera, his verbis concinens:

Si mihi pinguis erit merulus, tua gloria cedit
Turde, ſalutiferos vult mea menſa cibos.

Amplius Marcellus & Io. Baptiſta Porta, merulas prodeſſe melancholicis, affirmant: quod tamen ex ſententia aliorum falſum eſt, cùm calida & ſicca ſit merula auis, & per conſequens ad atræ bilis generationem valde apta: vnde Gal. lib. 3. de alim. eiuſdem carnem duriorem eſſe, ait, carnibus perdicis, gallinæ, columbæ. Quinimò Platina, Merulæ, inquit, tardè concoquuntur, parùm alunt, melancholiam adaugent. Quantum verò ad ſuauitatem variæ ſunt ſententiæ: nonnulli merulam præferunt turdis, alij verò merulas odio proſequũtur, cùm vermes & locuſtas comedant, & duriore carne præditæ ſint magis, quàm tur-

di. Communis tamen sententia est, quod turdi suauiores sint. Merulæ olim saginabantur,atque ipsarum suauitas in pectore præsertim reperitur : vnde Horat. lib.2.

Et leporem auulsos, & multò suauiùs armos
Quam si cum lumbis quis edat, tum pectore adusto
Vidimus & merulas poni, & sine clune palumbos.

De Sturno, Alauda, Coturnice, Hortulano, & alijs Auiculis. Caput XXII.

ARist. lib. 9. de Hist. Animal. cap. 26. Sturnus, ait, Niger albis distinctus maculis est, magnitudine merulæ. Et Plinius lib. 10. natural. Histor. cap.24. Sturnorum generi proprium est cateruatim volare, & quodam Pilę Orbe circumagi, omnibus in medium agmen tendentibus.Dicitur Græcè hoc animal *psaròs apò tù psserein*, hoc est accelero, nempe quia animal istud celeris sit volatus.Sturnus sicuti antiquioribus temporibus ita & nunc in magno pretio non habetur, vnde Martial. lib. 9.

Nunc sturnos inopes, fringillarumque querelas
Audit, & arguto passere vernat ager

Inopes inquam sturni sunt, tum quoad salutem, tum etiã quoad suauitatem. Calidi & sicci sunt cum Auerrhoe, atque duriori carne præditi: quin etiam virosum quendam saporem redolent,& maximè cum cicuta vescuntur, ita vt eorundem animaliũ caro potiùs insalubris sit, quàm boni nutrimenti. Vnde Platina lib. 5. de sanit. Sturni, ait, quos vulgò diabolicam carnem habere dicimus, omninò ab obsonijs latuorum abijciantur. Hos comedat Vacerna noster,qui marsupio magis,quàm vitæ consultum vult. Pinguescunt sturni pręcipuè ex vuis,quibus maximè vescuntur, & tunc etiam à nonnullis comeduntur, tanquam

minùs

minùs insuaues, minùsque insalubres, atque vt docet Cardanus, statim atque sturni capiuntur, ijsdem caput amputandum est.

Expenso sturno, nunc de alauda agendum, & quidem alaudarum genera plura sunt, præsertim verò duo, inquit Arist lib.9.de Hist Animal.cap.25. Alterum nempe terrenum, cristatũ, & galerita à Crista appellatum; Alterum verò gregale, nec singulare more alterius, verùm colore simile, quanquam magnitudine minus, & Galero carens: cibo verò idoneum, & de hoc genere alaudarum præsertim nos agemus: propterea quod licet omnibus alijs vescantur homines, vt plurimùm tamen his vti solent tanquam copiosiori quantitate existentibus. De alaudis igitur dubitare aliquis potest, an cibo vtiles sint, quemadmodũ Aristot. docet; Nam Dominicus Leonius art.med.sect.1. lib.2. Abstineant, inquit, epilepsia laborantes ab auibus epilepsiæ obnoxijs, quales sunt perdices, & coturnices, & alaudæ, quæ ampliùs cæcitati, & hecticæ obnoxiæ sunt. Quare eorum cibus idoneus non est. Præterea Vueccherius alaudarum carnem difficilè concoqui ait, & per consequens pessimum succum præstare. Ex altera verò parte Castor Durantes: Alaudæ, inquit, sine excessu calidæ, & & siccæ sunt, & boni alimenti ampliùs, præsertim verò tempore hyemis & autumni, & cùm pingues sunt. Debēt præterea alaudæ iuniores esse, atque recenter occisæ, nam adultæ non adeò stomacho conferunt. Neque obstant quæ in contrarium afferebantur: nam vel de alaudis adultis intelligenda sunt, vel de alaudis cristatis, quæ apud omnes calidæ, & siccæ sunt, & per consequens duriores, atque concoctu difficiliores.

Post alaudas expendendæ sunt coturnices, de quibus Plin. lib.10. cap.23. sic loquitur: Coturnices peregrinæ aues sunt, aduenjunt ad nos Vere, & antequam grues; parua auis est, & cùm ad nos venit, terrestris potiùs, quàm sublimis. Aduolant & hæ simili modo, non sine periculo

naui-

nauigantium cum appropinquauere terris. Quippe Velis sæpe insidunt, & hoc semper noctu, merguntque nauigia. Iter est his per hospitia certa. Austro non volant, humido scilicet & grauiore vento. Aura tamen vehi volũt propter pondus corporum, viresque paruas. Hinc volantium illa conquestio labore expressa. Aquilone ergo maximè volant ortygometra duce. Coturnices aues salacissimæ sunt & vsque adeò tum perdices; tum etiam coturnices copia libidinis gaudent, vt in aucupantes corruant, & sæpe numero capitibus eorum residant, inquit Arist. lib. 9. de hist. Animal. cap. 8. Pascuntur coturnices milio, sed etiam & alijs granis, atque peculiari quadam naturæ suæ prerogatiua etiam hellebori seminibus, inquit Aldrouandus, vnde Lucretius lib. 4. de natura rerum concinens:

Præterea nobis veratrum est acre venenum,

Et capris adipes, & coturnicibus auget.

Atque Plin. loco superiùs allato, Coturnicibus, inquit, veratri semen gratissimus cibus, quam ob causam eas damnauere mensæ, simulque comitialem propter morbum despui suetum, quem solæ animalium sentiunt præter hominem. Quanquam hæc Plinij dicta à nonnullis negentur; ego tamen experientia cuiusdam amici comprobata habui præterito autumno; propterea quod vir quidam in Iure Ciuili insignis, cum animi causa Tusculanum accessisset simul cum vxore, dono habuit à quodam homine illius ciuitatis coturnices, & prandio vnam solummodo edentes, dicti coniuges veneni insidias passi fuerunt, ita vt quasi vitam cum morte commutauerint. Quare non sine ratione antiquæ mensæ coturnices damnauerunt, sicuti Plinius recenset. Atque Galen. 6. epid. sec. 5. tex. 36. de visu testatur, Athenis omnes illos, qui coturnices comederunt, musculorum distentione laborasse, quia veratro pascuntur.

Hortulani quarto loco sese offerunt, qui aues sunt alaudarum magnitudine, & Florentiæ nec non Bononiæ precipuè

cipuè aucupantur. In magno pretio habentur apud nobiliores, ita vt Romam, vbi non adsunt, hæ aues depilatæ transmittantur, atque farina afferuatæ. Sunt pingues, suauissimi saporis, boni succi, atque facillimæ concoctionis. Vlisses Aldrouandus in sua Ornithologia lib. 13. Hortulanos, ait, esse illas aues, quas Aristoteles Cenchramos appellauit nempe ἀπὸ τοῦ κέγχρος, hoc est milio. Vnde apud Varronem hę aues miliarię denominantur, hoc est à milio, quo vescuntur, & pinguescunt, sed de hac re quidquid sit.

Sequũtur nunc passeres, aliæque minutę auiculæ, quarum numerus infinitus est ita vt de ijsdem particulariter loqui omninò impossibile videatur, propterea in communi easdem expendemus. Atque breuiter auiculæ omnes, cum Galeno superiùs, tenuis alimenti sunt, facillimæ concoctionis, & minimè excrementosæ, præsertim verò quæ in montibus degunt. Sunt etiam calidi temperamenti vt plurimùm, & inter cæteras passeres, qui ob coitus intemperantiam supra annum non viuunt, vt refert Cardanus 3. de sanitate tuenda cap. 22. Ideoq; Mauritani passeres in totum cibis abdicatunt. Alexander Petronius vir maximi ingenij lib. 5. de Victu Romanorum, admonet, auiculas non esse comedendas quemadmodum nonnulli faciunt, qui non solùm carnis substantiam, sed etiam ossa simul deglutiunt. Propterea quod auicularum ossicula deglutita, licet paruula sint, nihilominùs tanquam acuta ventriculum lædunt, atque dolores acutissimos sæpe sæpius excitant.

De

De Phasiano. Caput XXIII.

ABsolutis paruis auibus campestribus, de maioribus sermo habendus est, & primùm phasianus se se offert. Phasiani, autem, vt refert Hesychius populi sunt ita appellati à Phaside Amne, à quibus populis in Greciam primùm, mox verò ad nos ab argonautis deportata fuit auis illa, quę phasianus à nobis dicitur, nempe a Phaside, sicut & Phasiani populi appellantur. Vnde Martial. Lib. 13.

Argoa primùm sunt transportata Carina,
Ante mihi notum, nil nisi Phasis erat

Est animal phasianus, non modò venustum; verùm etiam salubre atque suaue. Et circa salubritatem 1. Gal. lib. de Cibis boni & mali succi Cap. 3. Carnem phasiani, inquit, neque tenuem, neque crassum succum gignere, & quo ad Concoctionem & Nutrimentum attinet, gallinarum Carni quoque similem esse, Simeon Sethi. Phasianum, ait, probè concoqui, boni succi esse, atque probum laudatumque sanguinem generare. Nonnulli phasiano primum locum inter aues, exhibuerunt, inter quos fuerunt Gal. loco dicto, Auerrhoes, & post ipsum Petrus Aponēsis, Conciliator dictus, his verbis loquutus est. Inter aues silueſtres phasiani preferuntur ad sanitatem pariter, & ad robur, & forte etiam domesticis; cum gallinis proximi sint, & eiusdem fere specei; sintque illis siccioris aeris, ac alimenti, & exercitij amplioris. Sequuntur eos perdices & starnę. Alexander Petronius in lib. de victu Romanorum 3 cap. 17. Phasianus, inquit, non modò inter capum & perdicem medius, sed etiam volucribus omnibus, quas proximè recensuimus præstantior est, modò frascescens, vt expedit, edatur. Iunior sine controuersia antecedit omnes. Atque doctissimus ac diligentissimus nec non in ma-

teria

teria hac de animalibus admirandus Vlisses Aldrouandus lib. 3. Ornithologiæ cap. 1. sic loquitur: Phasianus meo iudicio non solùm medium inter capum & perdicem locum obtinet, sed omnibus etiam, quas recensuimus auibus præferendus est, modò frasescens, prout expedit, edatur, & dum etiamnum pullus est, nam talis absque omni controuersia, vt gustu saporeque gratior ac iucundior, ita pariter salubrior existit, quod mihi non solùm Gal. sed ipsa insuper experiẽtia suadet, etenim sapor melior auem conditione potiorem omninò indicat; siquidem ex bonitate ea, nisi bonũ præstare nequit: saporis enim suauitate allectus, auidiùs eam amplexatur ventriculus & facilè conficit; vnde recrementorum paucitas contra alimenti copiam, vt cuncta non dissimilia commoda taceam, procedit; Hacque gratia Phasianus non iniuria meliori loco reponitur, non autem ob raritatem, quæ nihil ad alendi rationem præstat, si rectè pensetur: rara enim multa non sanè optima in cibis. Sed ideò quoque bonitate gallinaceũ genus Phasiani vincunt, quatenus exercitatio cœlumque liberius (nam syluatici plerumque existunt; contra gallinaceũ genus domuum parietibus includitur) plusculùm veræ gratiæ conciliat. Ex altera verò parte Arabes ferè omnes, & inter cæteros Auicenna princeps, eodem referente Aldrouando, phasianum quoad sanitatem perdici postponunt, & sanè non absque ratione fortasse, cùm phasianorum pabula humidiora sint vt plurimùm, atque loca in quibus viuunt ac vigent præcipuè humida sint, atque palustria, vt de Phasianis populis recenset Hippoc. lib. de aere, aquis, & locis; perdices autem in montibus viuunt; & in collibus habitant vt plurimùm, & per consequens in salubrioribus locis. Quare esto quod phasianus quoad gustum suauior sit, quoad valetudinem verò perdici postponendus est sententia mea. Quæ enim in siccis locis & montuosis proueniunt, citiùs concoquuntur, inquit Paulus libro 1. capite 82. minùsque excre-

mentosa sunt, quàm quæ in paludibus nutriuntur.

Quantum verò ad suauitatem, auis phasianus suauissima est, atque vt ille afferebat, principum mensis nati duntaxat phasiani sunt. Vnde Philostratus lib. 8. de vita Apollonij, aues à Phaside mæoniaque aduectas inter delitias connumerat. Atque Petronius Arbiter in Satyricis sic concinit:

Ales phasiacis petita colchis,
Et pictis attagen opaca pennis,
Atque Afræ volucres placent palato
Quod non sunt faciles.

Vnde Lampridius, phasianum à Seuero in maioribus tantùm festis petitum refert, nempe quia propter suauitatem maximo in honore tunc habebatur Phasianus, sicuti & nunc temporis. Circa coquendi modum ex Platina assari debet, vel cum pipere & saluia elixari.

Eques Franciscus Grisendius Corregiensis eximius nostri temporis Architriclinus phasianum assatum magis, quàm elixum, gulæ inseruire ait, & cum larido præcipuè decoctum, adhibito etiam embammate, seu intinctu, qui vulgò realis dicitur, & conficitur ex aceto, saccharo, gariofillis, & cinnamomo secundùm artem perito coquo notam coctis.

De Perdice, Starna, & Attagena. Caput XXIV.

PErdix veluti fabulatur Ouid. à Perdice Dedali nepote dicitur, quem cum serræ vsum primus reperisset, à patruo inuidia percito ab excelsa quadam turri ferūt præcipitatum, Deorumque misericordia in auem sui nominis fuisse transformatum, quæ etiam nunc ruinæ illius memor, vitat sublimia, humi nidum construens. Est hoc auium genus libidinosum cum Arist. lib. 3. de generatione

ani-

animal. 1. Neque in alio animali par opus libidinis, inquit Plin. lib. 10. cap. 33. Est etiam hæc auis malitiosa, vnde idem Plin. refert, quod si aliquis ad nidum coeperit accedere, procurrit ad pedes fœta, prægrauem aut delumbem sese simulans, subitoque in procursu, aut breui aliquo volatu cadit fracta aut ala, aut pedibus: procurrit iterum, iamiam prehensurum effugiens, spemque frustrans, donec in diuersum abducat à nidis. Eadem in pauore libera, ac materna vacans cura in sulco resupina gleba se terræ pedibus apprehensa operit. Cùm ad nidum quis venando accesserit, inquit etiam Aristot. 9. de Hist. Animal. cap. 8. Prouoluit sese perdix ante pedes venantis, quasi iam possit capi, atq; ita allicit ad se capiendam hominem, eousque donec pulli effugiant: tum ipsa auolat, & reuocat prolem. Quæ eadem leguntur pariter apud D. Basilium homilia 13. exhort. ad Baptismum, apud Plutarchū, Ælianum, Athenæum, & alios quam plurimos. Neotericè & cumulatissimè recenset quoq; Vlisses Aldrouandus lib. 13. Ornithologiæ.

Sed de moribus quidquid sit, nobilissima est auis ista, suauissima, atque nobilium, diuitumque mensis solummodo destinata. Vnde Aristippus inter antiquiores luxuosos vnam perdicem quinquaginta aliquando dragmis emere non est veritus, & Martialis de hac aue etiam concinens:

Ponitur Ausonijs auis hæc rarissima mensis
Hanc in lautorum mandere sæpe soles.

Circa valetudinem Gal. 1. de cibis boni, & mali succi cap. 3. Ex auibus, ait, phasiani, perdices, attagenæ, cibi sunt neque crassi, neque tenuis succi; & particulariter magis de perdice alloquens Plin lib. 29. cap. 4. Iure perdicum stomachus recreatur, atque iecinoris doloribus medetur, nempe quia dicerem, tanquam calidi temperamenti perdix, ventriculum roborat, nec non obstructiones iecoris remouet, à quibus dolores eiusdem fiunt. Apud nos lar-

do transfixæ aſſatæque comeduntur, licet alijs modis præparari poſſe referant, & inter cæteros Vliſſes Aldrouandus in cap. proprio plures refert præparandi modos perdices.

Secundo loco proponebatur Starna, quæ externa propriè appellatur cùm auis hæc externè Romam aduecta ſit. Vnde Plin. lib. 10. cap. 49. Aduenerunt, inquit, bellis Bebriacenſibus ciuilibus in Italiam aues nouæ, quæ adhuc nomen retinent, paulùm infra columbas magnitudine. Nempe ſtarnæ, inquit, Volaterranus, hoc eſt externæ, quemadmodum Vliſſes Aldrouandus in cap. de perdice recenſet. Eſt verò ſtarna perdicis ſpecies, quam perdicem cineream appellauit Bellonius lib. 5. de Auibus; & hæc auis licèt colore aliquantulum differat à perdice, nihilominùs quoad ſaporem & ſuauitatem parùm vel nihil diuerſa eſt, & propterea de ſtarna non aliud aſſeremus, quàm illa, quæ de perdice ſuperiùs dicta ſunt. Circa coćturam perdix & ſtarna gulæ magis arrident aſſatæ, quàm elixæ, & eodem pacto præparatæ, quem de phaſiano retulimus.

Sequitur nunc Attagena auis dićta, quam Baccius lib. 7. de Vinis. Hiſpaniæ putat eſſe auem illam, quam Hiſpani & Itali Francolinum appellant. Eſt etiam hæc auis nobiliſſima, tum propter raritatem, tum etiam quia ſuauiſſima eſt; vnde Petronius Arbiter in Satyricon ſic concinit:

Ales phaſiacis petita colchis,
Et pictis attagen opaca pennis,
Atqui aphræ volucres placent palato.
Quod non ſunt faciles.

Et Martialis lib. 13. Epigram.

Inter ſapores fertur alitum primus
Ionicarum guſtus attagenarum.

Et 2. Epigr. idem Martial. attagenam recenſet inter epulas ſuaues cuiuſdam menſæ ita alloquens:

Quid-

Quicquid ponitur, hinc & inde verris?
Mammas suminis, imbricemque porci,
Communemque duobus attagenam,
Mullum dimidium, lupumque totum,
Murenæque latus femurque pulli,
Stillantemque alica sua palumbum,
Hæc cùm condita sunt madente mappa,
Traduntur puero domum ferenda.
Nos accumbimus otiosa turba.
Vllus si pudor est, repone cœnam.
Cras te, Cæciliane, non vocabo.

Nam antiquo tempore carnes & pisces eadem mensa erant. Circa sanitatem Galen. recenset ipsam in pari gradu cum phasiano & perdice, ita alloquens lib. de cibis boni & mali succi cap. 3. Ex auibus phasiani, perdices attagenæ, cibi sunt, neque crassi neque tenuis succi.

De Columbis, Palumbis, Turture, Gallinagine. Caput XXV.

COlumbus, & columba eadem auis sunt, differunt solùm inter se, quia columbus est masculus, columba verò fęmina. Columbini verò generis plures species sunt, inquit Aristot. 5. de hist. animal. cap. 13. Est enim Liuia dicta à liuore diuersum certè à columba genus, quippe quæ minor quàm columba sit, & minùs patiens mansuescerę: liuet etiam plumis, & pænè nigricat, & pedibus rubidis, scabrosisque est: quas ob res nullus id genus cellare alit. Maximo inter hæc genera corpore sunt palumbes. Secundnm magnitudinis locum vinago obtinet, pauló maior, quàm columbus est. Minimum ex ijs turtur est. Marcus Varro autem lib. 3. de re Rustica cap. 7. Duo, ait, esse columbarum genera, vnum scilicet agreste, vel vt alij dicunt saxatile, quod habetur in turribus, & columbinibus

bus villæ, à quo appellatæ columbæ, quæ propter timorẽ naturalem summa loca in tectis captant. Quò fit vt maximè agrestes sequantur turres, in quas ex agris euolant suaptè spontè, ac remeant. Alterum genus columbarum est clementius, quod cibo domestico contentum intrà limina ianuæ solet pasci. Hoc genus maximè est colore albo, illud alterum agreste sine albo, vario. Hanc distinctionem fecit etiam Galen. 10. de composit. simpl. medicam. nempe, vnum genus columbarum est pascuum, & syluestre, alterum verò domesticum. Differunt verò columbæ siue columbi à palumbis, propterea quod hi ferè & maiores sint, & in arboribus & sepibus nidificant. Columbæ verò minores sunt & mansuetiores, atque cibo domestico intrà limina pascuntur, cum Plin. lib. 10. cap. 34. 35. Sed de hac differentia pro nunc quidquid sit, veluti legitur in lib. Hori Apollinis de Hieroglif. Columba purum est animal, siquidem cùm aeris constitutio pestilens est, omniaq; cum animata, tum inanima, ea afficiuntur, quotquot hoc vno vescuntur animali, ab hac lue seruantur immunes, ideoq; eo tempore regi in cibo sumendo nil aliud præter columbos apponitur. Olim Romæ columbæ in magno pretio erant; Vnde L. Axius Eques Romanus ante bellum ciuile Pompeianum, denarijs quadringentis singula paria columbarum venditauit, refert Plin. lib 10. cap. 37. nec non Budæus lib. de Asse. Et Marcus Varro de Pullis columbarum hæc etiam ait: Romæ si sunt formosi, bono colore integri, boni seminis, paria singula vulgò veneunt ducenis nummis, nec non eximia singulis millibus nummum; ita refert idem Budæus lib. de Asse, & partibus eius: suaues enim sunt columbæ, nec non etiam salubris succi, præsertim verò turriculæ, neque crassum, neque tenuem succum exhibent cum Gal. lib. de cibis boni & mali succi cap. 3. Columbi siue palumbi omnes calidi, & sicci temperamenti sunt, licet hi magis; vnde propterea sanguinem melancholicum generant, atque Vene-

rem

rem hebetant cum Poeta Martiali sic alloquente:

Inguina torquati tardant, hebetantque palumbi.
Non edat hunc volucrem, qui cupit esse salax.

Ex altera verò parte Galen. 6. de composit. medicam. secundùm locos cap. 8. Exoluto, inquit, & nauseabundo ventriculo conferunt palumbes; sicci enim & calidi sunt, ideoque frequens eorum vsus iuuat. Quare dicet aliquis, cùm calidi sint palumbes, Veneri auxiliabuntur, non autem eandem hebetare valuerint, nisi dicamus ex proprietate aliqua id habere palumbes, non autem quia calidi & sicci sunt, vel potiùs, quia tanquam calidi & sicci succum melancholicum generant, cuius proprium est membra torpida, atque ad motum grauiora reddere.

Quoad coctionem columbi siluestres, si iuuenes sint, assari debent, non exenterati (ab interioribus enim saporem accipiunt) & larido transfixi, apposito etiam in comestione intinctu spurio constante ex capparibus, pinearum nucleis, passulis, oliuis absque osse, citrio condito picato; omnibus nempe his ebullitis in aceto, & saccharo, aut sapa. Si autem senes sint, elixentur, & tegantur feniculis, vel radicibus petroselini, vel carduis, vel pastillis siculis, aut simili alia re. Ita inquit prędictus Architriclinus.

Sequitur nunc Turtur, qui vt inquit Aristot. 5. de hist. Animal. cap. 13. Minimus in columbaceo genere est. Nidulantur & Palumbes & Turtures semper locis eisdem, atque æstate locis frigidis degunt, hyeme verò tepidis, ex eodem Arist. 9. de Hist. Animal. cap. 71. Calidus & siccus ampliùs turtur est, neque tenuem succum exhibet, veluti Gal. docet lib. de cibis boni & mali succi cap. 3. Pinguescunt valde aues istæ atque hæ suauiores etiam sunt, sed tamen minùs salubres, inquit Cardan. lib. de sanit. tuenda 3. cap. 20. Noxium etenim humorem atque damnosum dubio procul vescentibus afferunt, ideoq; mediocriter pingues eligi debent, quales sunt quæ in montibus degunt, quæque à Gal. maximoperè laudantur. lib. de attenuante

victus

victus ratione cap. 8. Atq; de his fortasse etiam intellexit Princeps cùm de turture agens, Venerem irritat, inquit, ingenium acuit. Vnde Nicolaus Massa turturem cibum sapientum esse affirmat; nempe quia dicerem, sapientia consistit in temperamento calido & sicco siue melancholico ex Aristot. 31. sect. probl. Vnde sapientes melancholici, atque melancholici sapientes ex eodem Aristot. Sed sic est quod turtures succum generant calidum & siccũ, siue melancholicum, veluti dicebatur; ergo iure optimo ingenium acuit turtur, quoque Princeps asserebat. Sunt gustui valde grati turtures, & præsertim iuniores, quique non eadem die, qua occisi sunt, comeduntur. Martial. lib. 13. Epigr. 50. de turture sic concinit:

Dum pinguis mihi turtur erit, lactuca valebis:
Et cocleas tibi habe, perdere nolo famem.

Ex eodem Martiali laudantur turturum precipuè clunes his verbis:

Aureus immodicus turtur de clunibus implet.

Sicuti alibi:

Et concubinæ turturum nates donat.

Vltimo loco sequitur expendẽda gallinago quæ Σκολοπαξ siue ἀσκολάπαξ grece dicitur nempe a figura rostri quod instar Pali longum sit atque rectum; Palus enim siue lignum rectum atque longum skòlops etiam græce dicitur Vulgariter verò loquendo auis hæc gallinago, gallinaccia etiam appellatur, gallinella, siue beccaccia, ab alijs verò alio modo. Auis est gallinago siue skolopax quæ in arbore nunquam sedet ex Arist. 9. de hist. Animal. cap. 8. Atque cap. 26. lib. eiusdem, Gallinago per sepes hortorum capitur, inquit idem Aristot. magnitudine quanta gallina est, rostro longo, colore attagenæ; Perdici etiam similis est, vnde à nonnullis Rustica perdix etiã appellatur, sicut & Plinius eandem rusticulam appellat. Hæ amplius aues omnium ferè minimè edunt, ingluuie carent, & mollibus cibis vescuntur. Quapropter carnosæ sunt, parùm vel nihil

hilexcrementi gignunt, felle carent apud vulgus, & nihilominus exenteratæ etiam coquuntur ex Bellonio lib. 5. de Auibus cap. 26. Gustui suaues sunt ex Plinio, in delicijs habentur, sed perdicibus posteriores creduntur, licet Michael Sauonarola aliter teneat, atque Martialis sic etiam concinit:

Rustica sum perdix: quid refert si sapor idem est.
Carior est perdix, sic sapit illa magis.

Hyeme magis quàm alijs temporibus placent gallinagines, fortasse quia pinguiores sunt, sicut & turdi, phasiani, atque similia volatilia superiùs recensita.

Supra laudatus Architriclinus gallinaginem non exenteratam assare solet, subiectis magnis cæpis interscissis, & buccellato, hoc est biscocti panis buccellis, quæ cadentia ob ignis calorem interiora excipiant, & deinde coctæ gallinagini superponantur. Et sanè gallinago ita conuiuis apposita, nemini non arridebit.

De Fulica, Pauoncello, Anate, Ansere. Caput XXVI.

EXpensis terrestribus auibus nunc de aquaticis agendum est, atque à fulica exordia sumentes, fulica latinum nomen est, vnde Cicero:

Cana, inquit fulix fugiens è littore Ponti.

Atque Ouid. in Metamorph.

Nunc celebres mergis fulicisque paludibus vndæ.

Dicitur autem fulica à furuo hoc est nigro colore, quo ais ista exornatur. Est insuper fulica auis magnitudinem olumbæ non multum excedens; aquatica, & nostra palustris, licet etiam & marina fulica detur. Vnde Virgil. 1. eorg.

——————————— cùmque marinæ
In sicco ludunt Fulicæ, tibi tempora signent
Infesta, & pluuijs & tempestate sonora.

Circa salubritatem Arnaldus Villanouanus temperatis corporibus non conuenire ait, nempe quia, ego dicerem, temperamenti valde humidæ sunt aues istæ, atque melancholiæ obnoxios homines reddunt. Gustui præterea ingratissimæ sunt, malè olent enim, atq; palustrem odorem ingratissimum reddunt; vnde nonnulli, ad tollendum dictum malum odorem, eas primùm in olla aperta elixant, deinde assant, & cum sale & aromate aliquo condiuntur, sicque ad vsum cibi reduci solent, licet in totum de fulicis loquendo hæ palato ingratæ sunt.

Pauoncellus secundo loco est etiam auis, quæ circa aquas viuit, non ita fœtida vt fulica, sed tamen non placet, neque valetudini prodest, cùm aquatica sit, & per consequens pituitosa, atque malum succum generet.

Anas præterea sequitur, quæ aquatica etiam auis est, nam & in aquis quoque pabulum naturæ suæ conueniens quæritat. Dicitur græcè hæc auis νῆττα ἀπὸ τοῦ νῆν, hoc est natando, assiduo ferè auis ista natat, & in aquis existit cùm calida sit, cuius causa caliditatis etiam vorax est, & voracem anatem Pontanus appellat his verbis:

Inquinat & tumulos ingluuiosus anas.

nempe quia, dicerem, gulam habet amplam & latam ex Aristot. lib. 2. de hist. animal. cap. vltimo.

Aldrouandus ex Medicis ait, carnem anatis calidam esse, humidam, crassam, duram, concoctu difficilem, nec non excrementitiam, ita præcipuè apud Hipp. legitur lib. 2. de Diæta, nec non Gal. lib. de alim. 13. atque libro de attenuante victus ratione cap. 8. Assa potiùs, quàm elixa vtilior est, inquit Alexand. Petronius. Et circa suauitatem pectore & ceruice suauior. Ex Poeta Martiali lib. 13. Epigram. 50. ita concinente:

Tota

Tota quidem ponatur anas: sed pectore tantùm
Et ceruice sapit: cætera redde coco.

Alij laudant quoque alas, alij ventres & iecora, alij alias anatum partes. Vt verò gustui magis arrideant, varijs modis præparari solent. Præcipuè Apicius lib. 5. cap. 2. de re cul. plures recenset condiendi modos. Grisendius verò Architriclinus anates præparare solet, sicut de colũbis supra diximus. Placẽt etiam valde iure piperato (quod vulgò stufato dicitur) conditæ, additis etiam prunis, viściolis, passulis, pinearum nucleis, malis cotoneis, gariofilis, cinnamomo, vel similibus.

Præter anatem aquaticum, datur etiam anas domesticus, qui eiusdem ferè est naturæ, licet non adeò humidæ carnis sicut aquaticus, cùm in aquis non viuat, quanquam ex Plin. lib. 10. Anates ex gallina natæ mox aquam repetant, quia nempe ex propria natura auis ista aquatica est.

Vltimo loco Anser sese expendendus offert, græcè χὴν appellatus, hoc est ab hiatu & voracitate. Sunt verò anserum alij domestici, alij agrestes ex Plin. lib 10. cap. 22. Domestici inquam sunt anseres; vnde vt referunt historiæ, olim Romæ publicè in Capitolio alebantur, propterea quod custodibus omnibus sopitis, Romanos ad defensionem arcis excitarunt, atque arcem suis veluti excubijs à Gallorum viseruarunt, nam anseres excubias celebrant, veluti ex eorundem clangoribus nocturnis manifestè colligitur. Ideoque Plin. lib. 10. cap. 22. dicto, est inquit, anseri vigil cura Capitolio testata defenso, atque Lucretius Rerum Natural. lib. 4.

-- *& humanum longè præsentit odorem*
Romulidarum arcis seruator, candidus anser.

Sunt anseres, veluti dicebamus, domestici & agrestes, atque hi præcipuè circa amnes versari solent ex Aristot. 8. de histor. animal. cap. 3. Vnde Baptista Montanus concinens:

Anser aquis gaudet, syluis aper, aere falco.
Atque Virgilius Maro:

——————— *aut cornix, aut aquosus anser.*

Siue de domesticis autem loquamur anseribus, siue agrestibus, & aquaticis, hi omnes difficilè concoquuntur; duræ & excrementosæ carnis sunt ex Gal. lib. de cibis boni & mali succi cap. 3. lib. de attenuante victus ratione cap. 8. & lib. 3. de aliment. facult. cap. 2. Licet alæ eorundem ad coqnendum, & nutriendum præstantissimæ sint, ex eodem Gal. 3. de aliment. facult. cap. 21. Calidæ & valde humidæ sunt anserum carnes, atque in caliditate & humiditate cæteris auibus antecellunt, docet Cardan. 3. de sanit. tuen. cap. 18. atque propterea vitiosum quoque præstant alimentum; vnde Hieron. Fracast. in Syph.

Tibi pinguis anas, tibi candidus anser
Vitetur. ———————

Et si fortè fortuna anseribus vescendum sit, hi iuniores sint, atque probè nutriti ex Gal. 3. de alim. facult. cap. 21. pessimi autem graciles sunt, & annosi.

Circa suauitatem verò olim anseres apud Romanos in maximo honore habebantur, veluti refert Plutarchus, Britanni è contra anserem gustare fas non putant, inquit Iul. Cæsar in Comment. lib. 4. Atque Petronius Arbiter in Satyricon concinens:

Ales phasiacis petita colchis,
Et pictis attagen opaca pennis
Atque Afræ volucres placent palato,
Quod non sunt faciles: at albus anser
Plebeium sapit.

Vnde etiam & nostris temporibus parùm in vsu sunt. Iudæi solùm his multùm vescuntur. Iecur in his animalibus mirum in modum augeri solet, quod etiam ex Galeno facilis concoctionis est, multi nutrimenti, boni succi, atque gulæ gratissimum. Vnde Plin. lib. 10. cap. 22. Nec sine causa in quæstione est, quis primus tantum bonum inuenerit?

nerit? Scipio Metellus Vir Consularis, an M. Sestius eadem ætate Eques Romanus. Vt verò magis magisque gulæ arrideret, iecur anseris, inuentum Apicij, fico carica saginatis, ac satie necatis, repente mulsi potu dato, recenset idem Plin. lib.8. cap.51. Vnde Horat. Serm.28. de Nosideni cœna loquens, sic etiam concinit:

Pinguibus & ficis pastum iecur anseris albi.

Alij amplius hepar saginatum anseris exemptum lacte mulso augebant, recenset idem Plin. lib.10. cap. 22.

Præter iecora autem alij suauitatem inuenere etiam in pedibus istarum auium; vnde Messalinus Cotta, recenset Plin. ibidem, Messalæ Oratoris filius, palmas pedum in his torrere, atque patinis cum gallinaceorum cristis condire reperit. Et hæc de ansere dicta sufficiant, cuius præparationem, atque cocturam relinquo in præsenti, & cum Platina satis sit dicere quod eodem modo, quo porcellus anser farciri solet.

De Gallina, Gallo, Pullo, Capo.
Caput XXVII.

VSqueadhuc agrestes aues expendimus, nunc locus expostulat, vt ad domesticas gradum faciamus, & primùm sese offert gallina, ὄρνις græcè dicta; ὄρνις inquam, quæ dictio genericè loquendo auem propriè significat, antonomasticè verò gallinam, propterea quod nulla est auis, ego dicerem, quæ adeò cunctis regionibus communis sit quemadmodum gallina; nulla etiam reperitur auis, quæ adeò hominibus vsui sit, veluti gallina; Hæc etenim oua parit, pullos fouet & generat, atque se ipsam pro alimento exhibet, non solùm benevalentibus, verùm etiam & infirmis pluribus modis, atque magis opitulatur, quàm cæteræ aues, & non solùm secundùm aliquas partes, verùm etiam secundùm totum ferè, vel plurimas partes, vt

meliùs paulò infra explicabimus. Vnde non immeritò, nec sine ratione, dictione ὄρνις gallina antonomasticè, atq; præcipuè venit. Tria autem gallinarum genera enumerantur à Varrone lib 3. de re Rustica cap. 9. Villaticæ nempe sunt gallinæ Africanæ, & rusticæ, siue agrestes: Villaticæ dicuntur vulgatissimæ illæ, quas in villis nec non etiam in in vrbe ali videmus. Siue sint in villis autem siue in vrbe gallinæ, hæ domesticæ aues sunt, quæ oua pariunt toto anni tempore, præterquàm duobus mensibus brumalibus ex Aristot. 6. de hist. animal. cap. 1. Calida natura præditæ sunt etiam ex Dioscoride lib. 6. cap. 39. Argumento, quod deuorato insigne virus conficiunt, & aridissima quæque semina consumunt. Arabes, caro gallinæ, inquiunt, quæ parùm abest vt oua pariat, ex omnibus volucribus optima est, iuxta illa nempe Gal. lib. 1. de cib. boni & mali suc. cap. 3. vbi vniuersaliter magis loquendo sic ait; Illud autē in cunctis animalibus communiter meminisse debes.

Partes scilicet seniorum, duras, siccas, & concoctu difficiles esse, at contra iuniorum molles, humidas, atque id circo commodiùs concoqui his tamen exceptis, quæ vbi in lucem editæ sunt protinùs in cibo sumuntur, namque omnes huiusmodi mucosę sunt, ac præcipuè, quæ suapte natura humidiori sint carne, vt agni & sues, verùm hœdi & vituli, vt qui natura sunt sicciores, multò meliùs concoquuntur, nutriuntque. Similiter ergo glandulæ testesque se habent, atque etiam lingua, cuius natura glandulosa est; Quare ex Galeno carnes gallinæ iunioris meliores sunt, quàm senioris, concludendū est, veluti asserebamus. Olim gallinę sicut & nunc in magna æstimatione erant, atque Principem Locum in Conuiuijs habebant, Vnde Lampridius in Alexandri Seueri conuiuijs etiam gallinas fuisse refert, sicut & Heliogabalus etiam gallinis vescebatur; Sed gallinas præcipue saginatas magni faciebant antiqui, vt refert Plin. lib. 10. cap. 50. & lib. 8. cap. 51. 57. sic alloquens. Gallinas saginare Deliaci cœpere: vndè

pestis

pestis exorta, opimas aues, & suopte corpore vnctas deuorandi. Hoc primùm antiquis cænarum interdictis exceptum inuenio iam lege C. Fannij Cos. xi. annis ante tertium Punicum Bellum, ne quid volucrum poneretur, præter vnam gallinam, quæ non esset altilis: quod deinde caput translatum per omnes leges ambulauit. Inuentumque diuerticulum est, in fraude earum, gallinaceos quoque pascendi lacte madidis cibis: multo ita gratiores approbantur; Fœminæ quidem ad saginam non omnes eliguntur, nec nisi in ceruice pingui cute. Postea culinarum artes, vt clunes spectentur, vt diuidantur in tergora, vt à pede vno dilatatæ repositoria occupent. Dedere & Parthi cocis suos mores. Nec tamen in hoc mangonio quicquam totum placet: hic clune, alibi pectore tantùm laudatis. Auiaria primus instituit, inclusis omnium generum auibus, M. Lælius Strabo Brundisij Equestris Ord. Ex eo cępimus carcere animalia coercere, quibus natura Cœlum assignauerat.

Sed redeamus ad gallinas, sunt superiores omnibus alijs hę aues etiam dicebamus: quoniam conferunt & placent secundùm plures partes magis, quàm alię, atque à crista ipsarum exordia sumentes, veluti superiùs ex Plin. recensebamus, Messalinus Cotta Messalæ Oratoris filius cum pedibus torrefactis candidi anseris condire reperit, sicut & Heliogabalus ijsdem ex viuis gallinaceis excerptis vescebatur. Vescuntur nonnulli & cerebro gallinarum asso primùm, deinde cum pipere & sale condito, veluti Io. Baptista Fera Medicus & Poeta recenset. Gal 3. de alim. facult. cap. 12. Omnium quidem animalium Iecur crassi est succi, vt ad concoquendum difficile, tardèque permeat, omnium autem est præstantissimum ad voluptatem pręsertim verò anserinum inter volatilia; secundo loco gallinaceum. Gal. idem lib. 2. de cibis boni & mali succi, laudat gallinarum ventriculos; vtpote cùm hi valdè nutriant, & pręsertim ventriculi id agunt gallinarum.

alti-

altilium. Alijs,vt refert Hermolaus,placent intestina,cum alijs quibusdam incocta, quę gigeria etiam appellantur. Iura gallinarum postremò ad quid non valent,prosunt sanis, necessaria sunt infirmis, generant spiritus tum vitales, tum animales, calorem innatum fouent, restaurant vires, augent substantiam, atque alia similia infinita bona exhibent, & hæc de gallina domestica dicta sint satis. Plura si cupis Lector, Vlissem Aldrouandum perlege, vbi cocturam, condituram,& alia plura inuenies.

Alia gallina dicebatur Africana, nempe quia ex Africa in Italiam delata fuit, alij appellant Gallinam Mauram, græcè apud nonnullos μελεάγρις, vulgariter verò Gallina Indica nunc appellatur. Varro lib. 3. de re Rust.cap.9. Hæ gallinæ,inquit, grandes sunt, variæ,gibberæ, atq; Plin. lib. 10.cap. 26. Africæ, inquit, hoc est gallinarum genus, gibberum, varijs sparsum plumis, oua pariunt recenset etiam Aristot. lib.6. de hist. animal.cap. 2. veluti punctis distincta. Iuuenalis deinde Satyr. 11. gallinas afras inter pretiosiores, delicatioresque cibos enumerat his versibus:

Nec frustum capreæ subducere, nec latus Afræ
Nouit auis noster tyrunculus, ac rudis omni
Tempore, & exiguæ frustis imbutus ofellæ.

Martialis hoc auium genus circa suauitatem capis & gallinis prætulit his concinens:

Si Libicæ nobis volucres, & phasidis essent,
Acciperes: at nunc accipe cortis aues.

Sicut & Petronius Arbiter in Satyr.

Tuo palato clausus pauo pascitur,
Gallina tibi Numidica.

Hæ gallinæ, docet etiam Cardanus lib. de sanit. tuenda, si iuuenes fuerint, nec sapore, nec succi bonitate, nec nutritione villaticis sunt postponendæ, immo earum caro optima est, quia candidissima, & friabilis, & gustui grata, vt dicere audeam, alias omnes sapore ac salubritate superare,

(ve-

(verùm nimis placent Africanæ gallinæ huic tanto viro) facilis enim eſt concoctu, boni ſucci, paruorum excrementorum, atque optimum generans ſanguinem, ſi tamen bene macerata aliqua ratione prius fuerit, quod omnibus ferme maioribus animalibus commune eſt, alioquin eorum caro concoctu contumax eſſet: bene etiam concoqui debent, vt tenereſcant, vt plurimùm aſſari ſolent; vel in furno decoqui. At Apicius lib. 6. cap. 6. Pullum Numidicum ita præparat: Pullum, inquit, curato, elixato, lauato laſere & pipere aſperſum condito, atque aſſato; Teres piper, cuminum, coriandri ſemen, laſeris radicem, rutam, caryotam, & nucleos ſuffundes. Piper aſperges & inferes.

Griſendius Architriclinus aſſat vt plurimùm gallinam Indicam larido transfixam, gariophillis nonnullis pectori infixis, adhibito etiam intinctu ſpurio, quem deſcripſimus in columborum ſilueſtrium pręparatione.

Alia gallina dicebatur ruſtica, quæ cùm rara ſit ex Varrone, non eſt quod alia aſſeramus ſed ad gallum gradum faciemus.

Plin. lib. 10. cap. 21. de gallo ſic loquitur, poſt pauones, proximè gloriam ſentiunt & hi noſtri vigiles nocturnì, quos excitandis in opera mortalibus, rumpendoque ſomno natura genuit. Norunt ſidera, & ternas diſtinguunt horas interdiu cantu. Cum ſole eunt cubitum, quartaque caſtrenſi vigilia ad curas, laboremque reuocant. Nec Solis ortum incautis patiuntur obrepere, diemque venientem nunciant cantu, ipſum verò cantum plauſu laterum, imperitant ſuo generi, & regnum in quacunque ſunt domo exercent. Dimicatione paritur hoc quoque inter ipſos, velut ideò tela agnata cruribus ſuis intelligentes: nec finis ſæpe cõmorientibus. Quod ſi palma contingit, ſtatim in victoria canunt, ſeq; ipſi principes teſtantur, victus occultatur ſilens, ægrèque ſeruitium patitur. Et plebs tamen æquè ſuperba graditur ardua ceruice, criſtis celſa: Cœ-

lumque sola volucrum aspicit crebro, in sublime caudam quoque falcatam erigens: itaque terrori sunt etiam leonibus ferarum generosissimis. His nunc obiter, atque animi causa recensitis, galli tenelli caro, ait Cardanus connumeranda est inter volucrum carnes, quæ quandam mediam naturam habent. Arabes ante Cardanum, galli tenelli carnem maximè etiam laudarunt, propterea quod facilè concoquitur, laudabilem generat sanguinem, appetitum conciliat, atque omnibus temperamentis conueniens est, & præsertim si nnndum coire inceperint, neque valde pingues fuerint. Si autem galli antiqui fuerint dura est ipsorum caro, nitrosa, salsa, concoctu difficilis, cibo inepta, atque pro medicamento ius galli veteris à medicis exhibetur, multisque malis prodesse solet.

Differt autem pullus à gallo, & gallina, quia pulli intelliguntur filij gallinarum, qui nondum canere inceperunt: optimi verò alimenti pulli sunt docet Cardanus, boni succi, atque eorundem caro succiplena est, saporisq; iucundissimi, nec alius est cibus, qui innoxiè tum sanis, tum ægris exhiberi possit. Circa coctionem verò elixi saniores sunt, assati iucundiores.

Postremò Capus sequitur, de quo Platina alloquens, Quid enim inquit popinis afferunt reliquę altiles, quod non vnus capus in se habeat siue elixum siue assum velis? Huius auis patina stomachum iuuat, pectus lenit, vocem sonoram facit, corpus obęsat. Capi optimi succi sunt, facilè concoquuntur, sunt etiam temperati, atque multum alunt; præsertim verò illi laudantur, qui sextum, septimũ, & non vltra octauum mensem progressi fuerint. Decoquendi modos eorumdem caporum plurimos, si Lector scire cupis Aldrouandum adeas, ipsumque accuratè perlege. Et hæc de volatilibus dicta sint satis.

De Animalibus quadrupedibus syluestribus, Lepore, Apro, Capreolo, Hystrice, Glire, Cunicolo, Vulpe. Cap. XXVIII.

QVadrupedia animalia quibus vesci solet vrbs Roma, vel syluestria sunt, vel domestica; syluestria sunt Lepores, Apri, Capreoli, Hystrices, Glires, Cuniculi. Lepores animalia notissima sunt, ingeniosa, atque timida, vt docet Arist. lib 1. de hist. animal. cap. 1. & lib. 3. de partibus animal. & earum causis cap. 4. Pauida, inquit idem Aristot. sunt, quibus cor grandius; affectus enim, qui accidit ex metu, iam in ijs præest, quoniam calorem proportione cordis non habeāt, sed parùm caloris in magno conceptaculo exolescat: itaq; sanguis frigidior sit. Cor magnum proportione lepori ceruo, muri, hyenæ, asino, pantheræ, mustelæ, & reliquis ferè omnibus, quæ apertè timida sunt, aut propter metum malefica. Quæ eadem ferè, ab eodem Aristot. fortasse mutuata, leguntur etiam apud Plin. lib. 11. cap. 37. quando de corde agens sic loquitur: Bruta existimantur animalium quibus durū riget, audacia quibus paruum est, pauida quibus prægrande. Maximum autem est proportione muribus, lepori, asino, ceruo, panthere, mustelis, hyenis, & omnibus timidis, aut propter metum maleficis: cùmque timidi sint lepores, propterea non pinguescunt ex Plin. lib. dicto cap. 37. nisi surdi sint ex eodem lib. 28. cap. 20. nam cùm surdi sunt, non audiunt, neque timore vexantur, magis quiescunt, minùs mouentur tam internè, quàm externè, quæ ad pinguedinem maximè faciunt.

Cùm ergo lepores timidi sint, ergo etiam melancholici asserendum est ex Hipp. 6. aphor. 23. Quando, si timor,

inquit, & mœstitia longo tempore perseuerent, tale est melancholicum: melancholia autem frigida & sicca est; quare lepores in qualitatibus passiuis temperamenti sicci sunt, in actiuis autem moderatè frigidi, vt etiam ex Gal. colligitur lib de attenuante victus ratione cap.8. nec non 3. de loc. affect. cap. 7. Quidquid Arabes in contrarium affirment & alij plures: minùs autem melancholici temperamenti lepores sunt iuniores, nempe bimestres, trimestres, quadrimestres, semestres, & ad summum octimestres; anniculi autem sordescunt, ita vt abierit in prouerbium ex Bruerio lib. 13. de re cibaria, vetulos lepores, & anseres malorum dæmonum escam fuisse.

Sed dicet aliquis, lepores venustatem inducunt, ergò hilares sunt; nam venustas hilaris est, non melancholica. Quare melancholici temperamenti malè asserũtur. Quod autem venustatem inducant, testatur Lampridius, cùm de Alexandro Seuero loquitur, qui singulis diebus leporem edebat, his versibus concinens:

Pulchrum quod vides esse nostrum regem,
Quem Syrum sua detulit propago,
Venatus facit & lepus comesus,
Ex quo continuum capit leporem.

Martialis etiam lib. 5. Epigr. 29.

Si quando leporem mittis mihi, Gellia, dicis,
Formosus septem, Marce diebus eris.

Sed vt optimè inquit Ioan. Rauisius in Officina Textoris in numerum septenarium referre venustatem superstitiosum est, neque verisimile est ex vlla ratione, quod lepores venustatem inducant.

Præterea Plin. lib. 28. cap. 19. Somnos fieri lepore sumpto in cibis Cato arbitratur, inquit. Sed lepores temperamenti sicci sunt, vt dicebatur, somnus autem fit ab humido cum Aristot. in lib. de somno & vigilia. Quare Plinius malè loquitur dicet aliquis.

Nonnulli in defensionem fortasse Plinij, non somnos, sed

ſed ſomnioſos fieri legunt, propterea quod melancholia ſua praua qualitate inſomnia ducit. Vel meliùs, Cato, veluti refert Plutarchus, familiam ſuam braſſica & leporina carne alebat; braſſica autem ſomnifica eſt ſiue ſomnũ inducit. Quare ſomnus hic non in leporem, ſed braſſicam referendus eſt, quia lepores vigilantiſſimi ſunt, & apertis oculis dormiunt, veluti ibidem Ariſt. atque Plin. referunt.

Scire eſt etiam pro valetudine tuenda, tempus in quo lepores comedendi ſunt, atque id hybernum eſt: alij verò laudant lepuſculos à menſe Auguſti ad principium Octobris, vſque ad menſes Martij, vnde Reuſnerus in Paradox. poet. concinens:

Me lepus hyberno caulem depaſtus in horto,
Quantumuis bilis terreat atra, capit.

Et Baptiſta Mantuanus in Buccolicis:

Dona docet tempus, lepores brumalia dona.

Lepores apud Romanos inter deliciarum genera habebantur, vnde Martial. lib. 13. Epigr.

Inter aues turdus, ſi quis mè iudice certet,
Inter quadrupedes, gloria prima lepus.

Laudantur autem leporis præcipuè lumbi & clunes, ita Iuuenal. de carnibus delicatis agens teſtatur Sat. 11.

Sumine cum magno lepus, atq; aper, atq; pygargus,

Et veluti vulgariter canitur apud omnes

Fœcundi leporis ſapiens ſectabitur armos.

Martial. etiam lib. 7. Epigr. ſic loquitur ad Sanctram.

Nihil eſt miſerius, nec guloſius Sanctra.
Rectam vocatus cùm cucurrit ad cœnam,
Quam tot diebus, noctibuſque captauit;
Ter poſcit apri glandulas, quater lumbum,
Et vtramque coxam leporis & duos armos:

Quantum verò ad modum coquendi leporem, plures recenſentur ex antiquioribus, apud quos videri poſſunt.

Varro lib. 4. de Lingua Lat. Apri, inquit, dicuntur ab eo, quod in locis aſperis verſentur; vnde hoc argumẽto Poetæ

tæ Erymanthum Archadię montem apris abundare dicunt, ibidemque Herculem furiosum illum, & memorabilem aprum interfecisse, & Stroza filius in venatione ait, Amphitrioniades in monstifero Erymantho fulmineum sic pressit aprum. Apri dentati sunt, & feritate excellunt: vnde Claudianus poemat. de laudibus Herculis:

Namque hic immensa membrorum mole cruentus,
Indomitus regnabat aper, soloque tremendus
Corpore, lunatis findebat dentibus Ornos
Sternebatque suos lugentia rura Colonos.

Et Adrianus:

Ecce protinus horridus, feroxque
Ore spumat aper, fremitque dente,
Voluens trux oculos, modo huc, modo illuc,
Dorso horrentibus, hispidisque setis
Callosa cute, caude duriore.

Inter apros præcipuum locum habent Etrusci, ex Flauio Vopisco in Aureliano, ex Rutilio Numantiano lib. 1. Itineris cap. 10. nec non Martialis lib. 7. Epigram. 22. his verbis:

Tuscæ glandis aper populator, & ilicæ multæ
Iam piger, Aëtolæ fama secunda feræ,

Catullus Epigr. 37. laudabat etiam Sabinos, qui sanè apri optimæ substantiæ sunt, & præsertim, qui in Eretanis nemoribus venari solent, carnem suauissimam habent.

Plin. lib. 8. cap. 51. solidum aprum, inquit primus Romanorum in epulis apposuit P. Seruilius Rullus pater eius Rulli, qui Ciceronis consolatu Legem Agrariam promulgauit. Deinde duos & tres etiam apposuere, tanta epulandi luxuria aucta erat: nam apri in magna æstimatione fuere apud antiquos, sicuti etiam & nunc habentur. Vnde Cardan. lib. 3. de sanit. tuenda cap. 3. Adeo apud nos, inquit, in pretio sunt apri, vt nobiles ferme omnes, non sine vitæ periculo studiosissimè eos venentur, tanta est gulæ insania, & nobilissimus hodie cibus habetur. Eorum caro

assa

ſa vt plurimùm manditur. Diſtinguitur præterea eius
imentum ratione pabuli, loci, cœli, atque huiuſmodi vt
pra, gratam & ipſi ac iucundam carnem habent, magiſq;
lubrem, qui libere vagantur, quàm domeſtici: leuior
nim eſt, & facilioris concoctionis, ac plurimi alimenti,
ec parùm intereſt an in montibus, aut in planis, aut in
aluſtribus, aut in ſiccis paſcantur. Aprina caro, ait etiam
lexander Petronius, ſalubrior eſt carne ſuis domeſtici,
que ex Hippocr. libro de Diæta, ſiccat, robur exhibet,
cedit.

Capreoli capres dicuntur à Plin. lib. 11. cap. 37. Vbi de
rma eorundem agens ſic loquitur: Dedit ramoſa capreis,
d parua, nec fecit decidua. Ariſt. hæc eadem animalia
ppellat dorcas, Oppianus verò δόρκων; ſicuti etiam Mar-
alis concinens

Delicium paruo donabis dorcada nato;
Iactatis ſolet hanc mittere turba togis.

Virgilius præterea Ecloga 2. nominat capreolos his ver-
bus

Præterea duo, nec tuta mihi valle reperti
Capreoli, ſparſis etiam nunc pellibus albo,
Bina die ſiccant ouis vbera: quos tibi ſeruo.

unt capreoli aſpectu elegantes, & maculis ſuis mirum in
nodum placent, viſu acuto, voce verò debili pollent. Car-
lanus lib. de ſanit tuenda cap. 7. maximam laudem ca-
reolis, primunq; locum inter quadrupedia ſylueſtria tri-
uit, cuius ſententiæ fuerunt etiam Arabes; ex veloci ete-
im & aſſiduo motu à ſuperfluis humiditatibus exone-
antur, tenerioreſq; & concoctu faciliores redduntur,
ec vllam ſaporis, odoriſq; graueolentiam habent, quo-
iam ex motu attenuatur ſanguis, rareſit corpus, aperiun-
ur meatus, & humores qui ſunt cauſa prauitatis odoris,
eſoluuntur. Optimè nutriunt etiam, in actiuis qualitati-
us temperati cenſentur, in paſſiuis verò ad ſiccum decli-
antes, facilè concoquuntur, atque pauci excrementi

ſunt;

sunt; postremò eorundem caro gustui gratissima est, inquit idem Cardanus, atque Romæ nobiliorum mensas exornare solet:

Hystrices tertio loco expendendæ sese offerunt, de quibus Plin. lib. 8. cap. 35. sic loquitur: Hystrices generat India & Africa, spina contectas, ac herinaceorum genere: sed hystrici longiores aculei, & cum intēdit cutem, missiles. Ora vrgentium figit canum, & paulò longiùs iaculatur. Hybernis autem se mensibus condit: quæ natura multis, & ante omnia vrsis; sicuti & idem Arist. testatur 8. de hist. animal. cap. 17. Sed India & Africa, vt audiuistis, generant hystrices, nunc verò etiam in Italia viuunt, nescio tamen, vtrùm à dictis diuersæ, an verò post Plinium ex Africa & India ad nôs transportatæ fuerint, vt magis verisimile est. Hystricum caro rarò comeditur, ego fateor nunquam toto vitæ meæ curriculo nisi semel degustaui, nec mihi eiusdem sapor arrisit, propterea quod grauem odorem spirat, cùm in foueis stabuletur vt plurimùm, vnde improbum alimentum parit, & difficile etiam concoquitur.

Glires ex Nonio & Isidoro dicũtur à pinguedine, quia gliscere crescere & augescere significat: Ideoque Arist. 8. dicto de hist. animal. cap. 17. Glires, ait, hyeme latent in ipsis arboribus, pinguescuntque per id tempus vehementer, & Martial. lib. 13.

Tota mihi dormitur hyems: & pinguior illo
Tempore sum, quod me nil nisi somnus alit.

Vnde Plin. idem lib. 8. cap. 57. de muribus, atque gliribus simul & semel, atque in eodem cap. agit, Sorices, inquiens, & ipsos hyeme condi, auctor est Nigidius, sicut glires: quos Censoriæ leges, princepsque M. Scaurus in consulatu non alio modo cœnis ademere, quàm conchilia, aut ex alio orbe conuectas aues. Semiferum & ipsum animal, cui viuaria in dolijs idem qui apris instituit. Qua in re notatum, non congregari nisi populares eiusdem syluæ: & si-

mis-

nifceantur alienigenæ, amne, vel monte difcreti, interi-
e dimicando. Genitores fuos feffos fenecta alunt infi-
ni pietate. Et libro 36. cap. 1. Extant Cenforiæ Leges,
landia in cœnis gliresque, & alia dictu minora apponi ve-
antes. Ratio autem cur glires in cœnis olim apponi lege
etitum fuit, affertur ex Alexandro ab Alexandro lib. 3.
en. dier. cap. 11. his verbis: Adeoque luxus excreuit, &
ò proceffit luxuria, affluentibus diuitiarum copijs, vt ob-
onia lautiora, minoresque epularum fumptus, & magnas
ffufiones edicto coercere, & luxuriofos apparatus pluri-
us legibus inhibere neceffe fuerit. Hinc Fannia, Orchia,
Didia, Cornelia, Ancia, & Iulia leges, ad cohibendam lu
uriam victus, veftitusque, & cœnarũ immodicos fump-
us latæ funt. Hinc Cenforum edictis verria abdomina, &
lires epulis & conuiuijs inhibita. Quare ad coercendam
pularum luxuriam fuerunt glires conuiuijs antiquorum
terdictæ, non tamen quia gulæ non arriderent: fapiunt
nim valde glires, & fucci fuauiffimi funt, præfertim verò
Cælius Apicius docet lib 8. cap. 9. fi cum adipe fuillo,
pere, nucleis, lafere & liquamine decoquantur.

Quanquam ex altera parte, fi medicè perpendantur
ires, pinguedinis exuperantia, qua fcatent, ventriculi
ppetentiam deftruunt, concoctu contumaces funt, fuc-
ımque lentum & frigidũ gignunt, veluti Alexand. Petro-
ius docet lib. 3. de fanit. tuenda.

Præterea cuniculi proponebantur, de quibus Plin. lib.
cap. 55. fic loquitur; Leporum generis funt & quos Hi-
ania cuniculos appellat, innumeræ fœcũditatis, famemq;
learibus infulis, populatis meffibus afferentes; & cer-
m eft Balearicos eofdem aduerfùs prouentum eorum
xilium militare à D. Augufto petiffe: nam vt inquiunt
, hi terram adeò fodiunt & excauant, vt fi vrgent ca-
s fe impenetrent; neque illinc extrudi aut extrahi pof-
nt, nifi coniectis intrò viuerris, animalibus eorum ge-
ri infeftis: vnde alij cuniculos appellari voluerunt à

meatibus subterraneis, qui etiam cuniculi dicuntur, & præsertim à Poeta Martiale, lib. 13. Epigr. quando his versibus loquitur:

Gaudet in effossis habitare cuniculus antris.
Monstrauit tacitas hostibus ille vias.

Cuniculi namque continuo terram suffodientes specus multifores sibi comparant. Sed de nomine quidquid sit, cuniculi ex Plinio superiùs, similes leporibus sunt: Ergo eadem quæ de leporibus dicta superiùs, valent etiam de cuniculis. Castor Durãtes, carnem cuniculorum frigidam esse, ait, in principio primi gradus, siccam verò in secundo. Cuniculi sunt minùs sicci, quàm lepores, ideoque meliùs nutriunt, quàm lepores, atque faciliùs concoquuntur. Iuuenes postremò cuniculi atque tenelli meliores habentur senibus, qui tanquam dura carne præditi iniucundi & insalubres sunt.

Quadrupedium syluestrium tandem & vulpem quoq; venati fuimus, & vulpes quoque capiuntur, veluti prouerbio fertur, tametsi vulpes astutæ sint, malitiosæ, callidæ, quemadmodum Arist. docet lib. 1. de hist. animal. cap. 1. Vnde Persi. Sat. 5.

Astutam vapido seruas sub pectore vulpem.

Et Ioan. Franc. Apost. lib. 1. Epigr.

Natura omniparens donauit cornua ceruis
Ramosa, & celeres currere iussit equos,
Vulpibus insidias. ——————

Alius dicebat

Vulpes amat fraudem, lupus agnum, fæmina laudem.

Oppianus etiam Bodino interprete lib. 3. de ver. sic concinit:

Attamen excellit reliquas vulpecula vafra
Calliditate feras, nec deest audacia præsens
Finibus extremis solers sua destinat antra,
Septiforesque domos, & non violabile castrum.

Sed quid plura? infiniti recensentur ex auctoribus vulpiũ doli,

doli, inter cæteros Isidorus atq; Constantinus recensent, quod cùm famelica est vulpes, prostrata ore aperto mortē simulat, tunc auibus ad ipsam tanquam ad cadauer descendentibus in pabulum, ijsdem vescitur. Olaus Magnus, cùm vulpes, inquit, ad famem explendam nihil inuenit, tamdiu se in terra rubra volutat, donec cadaueris formam induat, tunc humi iacens, aues accedentes illicò venatur, & ijsdem vescitur. Præterea cùm gallinæ in pertica existunt, caudam ipsius huc illucque impellit & iactat, quasi illam in gallinas vibratura, ob idq; perterrefactæ, & à pertica cadentes, deinde vulpis esca euadunt, vt quidam recenset. Omitto infinita alia his similia, & ad priora redeo; Vulpes græcè ἀλώπηξ dicitur, latinè vulpes, quasi volipes hoc est à velocitate pedum, inquit Varro. Gal. lib. 3. de loc. affect. cap. 7. Vulpes, inquit, melancholicum sanguinem generat, duræ est carnis, nec non malè olentis odoris. Vnde Martial. lib. 10. Epigr. de eiusdem captura agens ita loquitur:

Hic olidam clamosus ages in retia vulpem.

Olida, inquam, vulpes est, & valde fœtet, ideoque nobilium vrbanorum neque culinæ, neque mensę ipsam respiciunt, quinimò abijciunt. Vulpes certè malè oles, ergo in malam crucem abeas, sinistro pede, inauspicato, malis auibus, diabolus arripiat omnes vulpes, quibus maximoperè ętas nostra abundat.

De Quadrupedibus domesticis, Sue, Vitulo, Tauro, Boue, Vacca. Caput XXIX.

SVS, ὗς græcè dictus, animal est notissimum, atque generi humano maximi emolumenti; vnde Cicero 2. de nat. Deor, Sus verò, inquit, quid habet præter escam?

cui quidem ne putresceret, animam ipsam pro sale datam dicit esse Chrysippus; qua pecude, quod erat ad vescendum hominibus apta, nihil genuit natura fœcundius. Et M. Varro lib. 2. de re Rust. cap. 4. Suillum pecus à natura donatũ ferunt ad epulandum, itaq; ijs, animam datam esse proinde ac salem, quæ seruaret carnem. Plin. etiam lib. 8. cap. 51. natural. hist. Animalium hoc maximè brutum, animamque ei pro sale datam non illepidè existimabatur: Neque alio ex animali numerosior materia ganeæ: quinquaginta propè sapores, cum cæteris singuli. Hinc Censoriarum Legum paginæ, interdictaque cœnis abdomina, glandia, testiculi, vuluæ, syncipita verrina, vt tamen Publij mimorum Poetæ cœna, postquam seruitutem exuerat, nulla memoretur sine abdomine, etiam vocabulo suminis ab eo imposito. Mille enim, vt ita dicam, obsoniorum genera ex suibus fiunt, neque animalia reperiuntur alia, quæ adeò gulæ inseruiant sicuti sues, præsertim verò si lacte pasti fuerint, vnde Aeschylus.

Ego porcum opimum valde lactatum
In testu calente ponam, quid enim
Præstantius hoc fuerit hominibus obsonium?

Et Domitius Calderinus.

Lacte mero partum pigræ mihi matris alumnum
Ponat, & Aetholo de sue diues edat.

Sed de laudibus suis quidquid sit, suillæ carnis vsum instituit Populo Aurelianus Imperator, nam antea suibus non vescebantur antiqui, veluti Iustinus refert in Epito. Imperatorum, in vita eiusdem Aureliani. Habet similitudinem caro suis cum carne humana, inquit Gal. 3. de alim. facult. cap. 2. nec non Paul. lib. 1. cap. 84. idque ex eo intelligere poteris, quod quidam carnes humanas pro suillis, sine vlla in gustu, vel olfactu suspicione comederunt. Et lib. 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. idem Gal. Ex animantibus docet, quorum natura ad bonos humores gignendos aptissima est, sues mediocris iam ætatis habentur; caro ex

O por-

porcellis paruulis, excrementis scatet. Quare ex pedestribus animantibus suilla caro probatissimus cibus est, deinde hœdina, mox vitulina, agnina verò humida, tum lentorem, mucoremque in se habere censetur. Libro autem de puero epileptico: Suilla caro, ait idem Gal. optimum, sed glutinosum sanguinem gignit, atque veluti omnes asserunt humidiorem. Quantum verò ad primas qualitates, sues calidissimi sunt ex Arist. 10. probl. 23. Cur sues, inquiens, hybernum pilum amittere non solent, cùm cæteræ quadrupes soleant? An quod sus calidissimus omniũ est, partique calenti corporis eius pili adhærent. Salubrior est etiam caro suis in montibus depascentis, valde se exercentis, nec non masculi potiùs quàm fæminæ; sicuti postremò si assa, non verò elixa comedatur: vnde Æschylus concinens:

Albus porcus? quid ni? iam pulcher & grandiusculus est
Assa, igne tamen leni, vt te non offendat.

Bubulus nomen est genericum sub se continens omnia animalia bubulina, vnde Plin. Stomachum exulceratum, lactis asinini, ac bubuli potus reficit. In bubulo autem genere ætatis gradus quatuor sunt, inquit Varro lib. 2. cap. 5. Prima vitulorum, secunda iuuencorum, tertia boum nouellorum, quarta vetulorum. Discernuntur in prima vitulus, & vitula: in secunda iuuencus, & iuuenca: in tertia & quarta taurus & vacca. Quæ sterilis est vacca, taura appellatur, quæ prægnans horda. Incipiamus autem à vitulo & vitula; Vitulus, inquam, & vitula appellantur fœtus in bubulo genere, qui primum ætatis annum non expleuerunt, nam deinde, & post annum, iuuencus & iuuẽca denominari incipiunt. Dicũtur autem vitulus & vitula à vitulando, hoc est lasciuiendo, vt nonnulli asserunt; Isidorus autem à viridi ætate ita appellari inquit. Vitulus & vitula nulli alteri quadrupedum postponendi sunt inter grandiora animalia, veluti ex Virg. colligitur Eclog. 3. his versibus:

Cùm

Cùm faciam vitula pro frugibus, ipse venito.

Ibidem.

- - - Ego hanc vitulam (ne fortè recuses,
Bis venit ad mulctram, binos alit vbere fœtus)
Depono: tu dic, mecum quo pignore certes.

Et ibidem.

Si ad vitulam spectes, nihil est quòd pocula laudes.

Amplius Ioan. Baptista Fera.

Assiduos habeant vitulos tua prandia in vsus,
Cui madida & sapida tempore iuncta caro est.

Quantum verò ad salubritatem, Petrus Crescensis, vitulos vaccarum illarum, inquit, quas lactis tantum, & casei causâ nutrimus, quindecim à partu diebus elapsis occidendos esse monet, aitque carnes eorum temperatas esse, concoctu faciles, salubrioresque illis, qui vitam ducunt ociosam. E contra autem, Donatus Antonius Ferrus Triuicanus tract. 3. in suo Enchiridio de Podagra, Vituli, ait, præsertim lactentes apprimè laudantur, cùm temperatæ sint complexionis, & propterea quocumque anni tempore comedi possunt, verùm à partu tribus, quatuorue mensibus remoti sint, vnde Horat. lib. 4. car. Ode 1.

Te decem tauri, totidemque vaccæ,
Me tener soluet vitulus relicta
Matre, qui largis iuuenescit herbis
In mea vota.

Gustui enim hi grati sunt, optimi succi, facilis concoctionis, bonum sanguinem generant, atque temperatissimum præbent nutrimentum; vnde multi horum carnes hœdinis laudabiliores esse sentiunt, quoniam melioris sunt nutrimenti, cùm in hœdinis quædam sit muccilago quando decoquuntur. Sicuti etiam Auerroes Coll. 5. Et carnes vitulinę, ait, sunt bonæ carnes, propterea quia non habent illam viscositatem, frigiditatem, siccitatemque, quam bubulæ tenent; & eorum carnes sunt alijs magis odoriferæ, & quantum est in hoc (nempe in odore dicerem) hœ-

dis

dis meliores existunt. Platina lib. 6. Elixum, inquit, esse debet vituli pectus, dorsum autem, seu spinam malis appellare, assaturam requirit.

Iuuencus & iuuenca bubuli sunt in secunda ætate constituti ex Varrone superiùs; dicuntur iuuenci grçcè μόσχοι, hoc est nouelli bubuli, latinè verò appellantur iuuenci, sicuti & iuuencæ à iuuentute, & viriditate cum Isidoro; nempe bubuli sunt iuuenci qui iam vituli esse desinunt, sicuti iuuencæ quæ iam vitulæ esse desinunt, neque ad iustam magnitudinem bubulorum excreuerunt: quanquam nonnulli confundant iuuencos & iuuencas cum bubulis maioribus, vnde Virg. Ecl. 2.

Aspice aratra iugo referunt suspensa iuuenci.

Et lib. 4. Georgic.

Expecta & validis terram proscinde iuuencis.

Ex quibus Varro iuuencos ait à iuuando dici, quoniam Dominum in agro colendo iam adiuuare possunt & incipiunt. Sed de nomine quidquid sit. Olim iuuenci & iuuencæ immolabantur, veluti ex Virg. etiam colligitur pluribus in locis, præsertim 1. & 5. Æneid.

Dona ferunt onerantq; aras, mactantq; iuuencos

Ibidem.

Et statuam antè aras aurata fronte iuuencum.

Et lib. 3. Georg.

Dona feram, iam nunc solemnes dicere pompas
Ad delubra iuuat, cæsosq; videre iuuencos.

Caro iuuencorum post vitulinam, melior est carne aliorum bubulorum, nempe taurorum & vaccarum, præsertim verò si iuuenci & iuuencæ montani sint. Itali, inquit Cardan. lib. de sanit. tuenda, extollunt etiam Romanos iuuencos tanquam multi nutrimenti, atque facilioris concoctionis. Et de horum carne præcipuè intellexisse dicerem Plautum, quando in Aulularia, agninam caram inquit, caram bubulam. Hipp. lib. 2. de vict. rat. carnem bubulam elixam comedendam esse, ait, quoniam communis

munis est etiam sententia dicerem, quod ius bubuli omnibus alijs quadrupedum maiorum præfertur, etiam vitulino.

Bubulus tertiæ ætatis ex Varrone superiùs, taurus & vacca appellatur. Est autem taurus mas in genere bubulo, & vaccarum admissarius. Differt autem taurus à boue, quoniam bos castratus est taurus, taurus autem bos est nō castratus. Plin. lib. 8. cap. 45. Tauris, inquit, in aspectu generositas, torua fronte, auribus setosis, cornibus in procinctu dimicationem poscentibus. Sed tota comminatio prioribus in pedibus stat, ira glifcente alternos replicans, spargensque in altum harenam, & solius animalium eo stimulo ardescens. Aristot. etiam lib. 2. de partibus animal. cap. 4. Quorum autem, ait, sanguis fibris admodum multis, crassisque refertus est, hæc terrena amplius constant natura, & animosa, iracunda, proindeque furibunda sunt: ira enim calorifica est. Solida autem, firmioraque omnia concalefacta, vehementiùs quàm humida calefaciunt. Fibræ verò solidæ terrenæque sunt: itaque quasi fomenta in sanguine efficiuntur, feruoremq; per iram accendunt. Ex quo fit vt tauri & apri animosi, iracundi, furibundique sint: sanguis enim ipsorum fibris refertior est. Ex quibus omnibus colligitur, tauros calidiores, nec non etiam sicciores esse omnibus alijs bubulis; cùmque magis calidi & sicci sint, difficilis etiam concoctionis erunt, mali succi, crassi, atque melancholici; vnde etiam fit, vt nunquam, vel rarò pro cibo ijdem interficiantur, veluti Cardan. docet lib. 3. de sanit. tuenda cap. 4. Quinimò Romani olim taurios ludos Dijs inferis instituerunt, prohibueruntque, ne ampliùs venderetur caro istiusmodi animalis, vtpote cùm ex eius esu pestilentia in grauidas mulieres, regnante Tarquinio Superbo incidisset.

Bos, castratus taurus dicebatur superiùs: bos inquam ἀπὸ τοῦ βόσκω dicitur, hoc est pasco, cùm homines laboribus suis pascant, nutriantque: vnde Virg.

Bos

Bos tibi Phœbus solis occurret in aruis.

Et Ouid. 15. Metamorph.

Quid meruere boues, animal sine fraude dolisque,
Innocuum simplex, natum tolerare labores.

Boues olim in magno honore habebantur, ideoq; Plin. lib. 18. natural. hist. cap. 3. Non omittenda, ait, priscarum legum beneuolentia: cautum quippe est, ne bouem priùs quàm ouem nominaret qui indiceret multam. Ludos boum causa celebrantes, bubetios vocabant. Seruius rex ouium boumque effigie primus æs signauit. Frugem quidem aratro quæsitam furtim nocte pauisse, ac secuisse, puberi XII. tabulis capitale erat, suspensumq; Cereri necari iubebāt grauiùs quàm in homicidio conuictum: Impubem prætoris arbitratu verberari, noxiamue duplionemue decerni. Iam distinctio honosque ciuitatis ipsius non aliunde erat. Et sanè mirum non est, quod boues in tanto honore haberentur olim, propterea quod, veluti Plin. ibidem recenset, ipsorum tunc manibus Imperatorum colebantur agri, vnde postea terra maximę vbertatis erat, gaudens vomere laureato, atque triumphali aratore. Animal occidit primus Hyperbius Martis filius, refert Plin. lib. 7. cap. 56. Prometheus autem bouem: cuius caro Plauto referente in Aulularia, olim gratissima erat, atque etiam regibus apponebatur, veluti Menelai exemplo Homerus testatur 4. Odiss. de Thelemaco eandem apponentes, his versibus concinens:

Sic dixit: & ipsis dorsa bonis pinguia apposuit
Assa, in manibus accipiens, quam portionem posuerant
Hi in cibos paratos manus imposuerunt.

Et Virgil. Maro 8. Aeneid. de cœna Aeneæ alloquens:

Vescitur Aeneas simul, & Troiana iuuentus
Perpetui tergo bouis, & lustralibus extis.

Huius rei, quòd scilicet etiam reges, & alij magnates vescerentur carne boum reddit rationem Atheneus libro 1. nec non Cicero pro Deiot. Frugalitatem, inquiens, idest

modestiam atq; temperantiam, virtutem esse primariam conuenientissimamq; præsertim verò iuuenibus, atq; proceres antiquiores frugalitati maximè studuisse; nam ex Seneca luxurioso frugalitas pœna est; frugalitas enim à fruge dicitur, qua nihil melius è terra oritur cũ Tullio 3. Tuscul. Nunc verò frugalitate, cunctisque alijs virtutibus neglectis, solumq; luxum quæritantibus hominibus, boum caro plebeia euasit, bouemq; minùs quàm piscem venundari, veluti Cato asserebat. Varro boues castrari vult ante bimatum, non postea quia duri sunt, horumq; caro, quoniam nondum laboribus fracti sunt, mediæque sunt ætatis, vtilior censetur: carnes etenim seniorum animalium, vt alibi dicebamus ex Gal. lib. de cibis boni & mali succi, duræ, siccæ, & concoctu difficiles sunt; iuniorum verò è contra, humidæ, molles, facilisque concoctionis. Et lib. 3. de alim. facult. idem Gal. cap. 1. magis particulariter loquendo; Carnes quidem bouinæ, inquit, & ipsę non paruum dant corpori alimentum, neque facilè euaporabile, sanguinem tamen generant crassiorem quàm conueniat, & si quis natura fuerit melancholicus, ex vsu earum, facilè aliqua capietur melancholica passione.

Vacca bos fæmina est, dicebatur superiùs; vnde Cicero 1. de nat. Deorum, Cur, inquit, non gestiret taurus equæ contrectatione, equus vaccæ? Inter bubula animalia antiquiores primum locum tribuebant bobus, & non sine ratione sanè, cùm boues eximiæ vtilitatis sint hominibus, ideoque Tull. 2. de nat. Deor. Tanta, inquit, putabatur vtilitas percipi ex bobus, vt eorum visceribus vesci scelus haberetur. Nihilominùs ex altera parte, etiam vaccæ maximi emolumenti sunt ijsdem hominibus, cùm vaccæ eædem, quibusdam in locis aratris iungantur, plaustra trahant, vitulos generent & alant, atq; lac suppeditantes, caseum, aliaque similia lacticinia hominibus præbeant; vnde Virgil. Maro 3. Georg.

———— nec tibi fœtæ,
More patrum, niuea implebunt mulctralia vaccæ,
Sed tota in dulces consument vbera natos.

Vaccæ quemadmodum superiùs affirmabatur, sunt boues fœminæ, eiusdem ergo naturæ erunt atque boues, frigidi nempe, sicci, atque crassi alimenti, præsertim verò si vetustiores sint. Apicius harum carnem, sicuti & boum, elixam comedendam esse asserebat.

De alijs quadrupedibus domesticis, Oue, Agno, Veruece, Ariete, Capra, Hœdo. Caput XXX.

OVIS græcè ὄϊς dicitur, hoc est ab hiatu, quem emittit. Ouis & pecus differunt inter se tanquam genus à specie, pecus enim continet sub se ouem, capram, & alia animalia, quæ sub hominis imperio è pabulo terræ pascũtur. Vnde Varro lib. 2. de re Rustica cap. 5. Qui gregem armentorum emere vult, obseruare debet, vt sint hæ pecudes ætate prouectę, ad fructus ferendos integrę. Seruius Rex, referente Plin. lib. 18. c. 3. Ouiũ, boumq; effigie primus æs signauit: nempe quia veluti de bubulis superiùs affirmabatur, maximi momẽti hominibus sunt oues; nam auxiliantur ijsdem lacte primùm, quod quidem lac dulce magis est, quàm bubulũ, nec non etiam maioris nutrimenti ex Plin. lib. 28. cap. 9. Auxiliantur præterea oues hominibus caseo & alijs lacticinijs, pelle, lana: vnde Cicero lib. de nat. Deor. Ouium villis inquit, confectis, atque contextis, homines vestiuntur. Et Ouid. 5. Metamorph.

———— inque tuendos
Natum homines, plenoque, fertis in vbere nectar?
Mollia, quæ nobis vestras velamina lanas
Præbetis, vitaq; magis, quàm morte iuuatis.

Vnde Varro lib. 2. de re Rustica cap. 2. De antiquissimis, ait, illustrissimus quisque pastor erat. Ouid. lib. 3. Fastorũ scribit, Romulum à Faustulo inter pastores educatum fuisse, & aliquando oues pauisse, his verbis concinens:

In stabulis habitasse, & oues pauisse nocebat.

Et primo Fastorum

Pascebatq; suas ipse senator oues.

Nempe quia vectigal magnum ex ouibus, antiquissimis temporibus erat, sicuti & nunc maximi momenti sunt hominibus; sed omittamus hæc.

Olim apud Homerum Proci Penelopes oues edebant, & sacrificabant. Achilles apud eundem Priamo ouem albam apposuit, sicuti Nestor Rex Thelemaco Vlyssis filio: vnde idem Thelemachus lamentabatur, quod Proci oues suas, ac boues absumerent. Quare oues primis illis temporibus pro cibo in vsu erant etiam magnatibus: nũc verò in victu & cibis, luxu magis magisq; aucto, ouilla caro plebeia est, & non nisi rustici eadem vescũtur: valde enim humida est, atq; pituitosa ex Hipp. lib. de nat. hum. com. 1. tex. 44. Excrementitia, malique succi etiam ex Paulo Aegineta lib. 1. cap. 84. atque ex Gal. lib. de cibis boni & mali suc. cap. 3. Concoctu difficilis, nec non mucoso lentoq; & viscido humore abundans. Vnde assa potiùs quàm elixa comedenda est.

Accedamus nunc ad agnum ouis filium, de quo Cicero lib. de diuin. per som. atque sen. sic loquitur: Villa abundet porco, hœdo, agno. Olim agnina caro fuerit in magno pretio nec ne, dubitari valde potest, propterea quod Horat. 1. Epist. 15. vilem fuisse testatur agninam carnem his verbis:

—————— patinas cœnabat omasi

Vilis & agnini, ——————

Plaut. verò in Aulularia Romanis caram fuisse agninam carnem ait his versibus concinens

Venio

Venio ad macellum, rogito pisces, indicant
Caros, agninam caram, caram bubulam,
Vitulinam, cetum, porcinam, cara omnia.

Et Horat.in Epod.Ode 2. agens de laudibus vitæ rusticæ, quasi in delitijs quodammodo fuisse ait:

Vel agna festis cæsa terminalibus,
Vel hœdus ereptus lupo.

Vtrum verò agnina caro nobilis sit nec ne? Ego negatiuè responderem, nam experientia id manifestissimè docet, procerum culinæ huiusmodi carnem non admittunt, cùm insuauis sit, & fœdum quendam expiret odorem. Gal. 3. de alim. facult. cap. 3. Agni carnem, inquit, habent humidissimam, atque pituitosam. Et libro de attenuante victus ratione cap. 8. Solis hœdis innoxiè vtare, agnorum esus propter insignem humiditatem est fugiendus. Muccosa est etiam agnina caro, docet idem Gal. lib. 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. Præsertim verò si valde iuuenes agni sint. Ideò anniculi saltem esse debēt ex Medico Isaac, & neotericè magis ex Hieronymo Cardano lib. 3. de sanit. tuenda. Sunt amplius magis vel minùs boni agni, prout pascua habuerint meliora siue deteriora; in mōtanis namque pascuis nutriti meliores sunt, deteriores verò in maritimis. Postremò tempus opportunum magis ad vescendū agni carne, extremum hyemis est, atque ver: vnde Virgil. 1. Georg.

Inprimis venerare deos, atque annua magnæ
Sacra refer Cereri, lætis operatus in herbis,
Extremæ sub casum hyemis, iam vere sereno,
Tunc agni pingues, & tunc mollissima vina,
Tunc somni dulces, densæq; in montibus vmbræ.

Tertio loco proponebatur veruex, qui ita appellatur ab inuersis testiculis, est enim veruex mas inter oues, cui testiculi inuersi siue adempti sunt. De spadonibus, siue castratis agens Aristot. 10. probl. 38. Cur spadonibus, inquit, cætera in sexum fæmineum vitiata mutantur; vox enim

tenuis corpus imbecillũ. Deniq; ita homines commutantur, vt etiam cæterorum animaliũ quæcumque castrata. Quare veruex licet mas ouium sit, nihilominùs ademptis testiculis, in fœmineam naturam, atque frigidum quodammodo temperamentum eundem commutari asserendum est: Frigescunt enim animalia omnia; cùm primùm testes amiserint ex Gal. sententia Cardano referente 3. de sanit. tuenda cap. 5. eo quia priuata sunt innati caloris origine, totumque corporis robur his collabitur perinde ac si senes fuerint, coarctantur venæ, nec sanguis floridus existit, arteriæ quoque parùm, ac imbecilliter, sicut senibus pulsant. Testes enim, subiungit ibidem Cardanus, robur animalibus exhibent, atque totum corpus caliditate multa perfundunt: quapropter quæ eis priuantur, nulla venereorum libidine afficiuntur. Obesi autem ac pingues verueces euadunt, carnisque suauitatem non exiguam acquirunt, quæ satis tenuis, & boni succi est, atque concoctu teneritudine substantiæ minimè contumax, nisi veteres & antiqui fuerint, quorum carnes pessimæ sunt, tum ad concoquendum, tum ad succum bonum generandum, tum ad nutriendum, crassum etenim generant sanguinem. Iuuenes ergò, & vnius anni boni sunt, atque ad sanitatem conuenientes, ad moderatam caliditatem nec non humiditatem declinantes; ideoque in vsu hominum frequentissimè veniunt. Et hæc Cardan. Quæ de veruecibus montanis fortasse vera sunt, nam de Romanis in totũ affirmari non possunt, cùm Romæ non nisi viles & pauperes homines veruecina carne vescantur, quæ ouillum quendam odorem adhuc retinet, olfactui atque palato satis iniucundum.

Accedamus nunc ad arietem, qui græcè κτίλος à κίω scilicet verbo dicitur, hoc est anteuado, gregem namq; præcedit aries, atque dux gregis est apud Homerum, vnde Pro. lib. 3.

Corni-

Corniger Idæi vacuam pastoris in aulam
Dux aries saturas ipse reduxit oues.

Et Seneca in Thyestes.

Arcanus Aries, ductor opulenti gregis.

Theophilactus etiam in Epist. Dux ouium, inquit, mirabilis aries, mihi perijt, & pecora pastorali imperio orbauit; nam aries tanquam caput, nec non omnium aliarum ouiũ princeps, cunctis alijs præcedit, atque dominatur. Sicuti autem aries primum locum tenet inter oues, ita etiam aries in cœlo primum est zodiaci signum, in quo Sol suam habet exaltationem, atque capiti dominatur. Aries postremò ab ara dicitur cum Isidoro, ex eo quia olim aris imponi ad sacrificia soleret. Sed relinquamus hæc; quantum ad valetudinem tuendam, aries mali succi est, concoctu difficilis, insuauis; fœdum enim odorem atque virosum redolet: pauci aut nulli eodem vescuntur.

Sed quid de capra asseremus? Capra αἶξ græcè dicitur, hoc est carpa, nempe quia virgulta carpit, asserunt Nonius, Varro atque Cicero; vel quod captet aspera; vel à crurum crepitu dicitur, inquit Festus, vnde & crepas easdem antiqui vocabant, ita Palladius recenset lib. 2. de re Rustica cap. 3. Capra est etiam signum cœleste, quæ (vt Poetis placet) Amaltheæ capra fuit, cuius lacte educatus Iuppiter: quare postea rerum potitus, inter astra eam collocauit. Auribus capras spirare, non naribus, nec vnquam febre carere, Archelaus autor est, refert Plin. lib. 8. cap. 50. Est insuper capra pecoris genus æquè vtile atque necessarium hominibus, veluti ouis superiùs recensita; nam & carne, caseo, lacticinijs plurimis, pelle, pilis, atque alijs similibus hominum necessitatibus succurrit, quinimò vlteriùs millia remediorũ ex capra demonstrantur, quod equidem miror, cùm febri negetur carere; inquit idem Plin. lib. 28. cap. 10. quorum remediorum plurima ibidem recensentur, & legere est Hippoc. 4. de rat. vict. in acut. tex. 100. Caprinæ carnes, ait, quæ in bubulis mala sunt,

omnia

omnia habent, cruditates enim generant, flatus, ructusq; malè olentes, cum Gal. etiam ibidem, & choleram passionem faciunt: nam calidæ & siccæ sunt, vnde prauum acremque succum generant qui vix confici potest. Athenæus insuper caprinam carnem olidam quidem esse dicit, sed si conficiatur plurimum alere, plurimumque corpori robur addere, Clitomacumq; Carthaginensem nouæ Academiæ sectatorem, solitũ ferri dicere, quendam Athletam Thebanum omnes suæ ætatis viros superare, quod caprinis carnibus vesceretur, tenacibus illis, & concoctu difficillimis, quarum esu, olidus è corpore sudor emanaret.

Hædus capræ fœtus est, dicitur græcè ἔριφος ἀπὸ τῶν ὄρχιων, hoc est à testiculis. Alij verò qui per œ scribunt à lingua Sabina eius originem petunt, illi enim hœdũ dicebant, quod Romani dicebant fœdum, ita recẽset Ambrosius Calepinus: De nomine autem hædi quidquid sit, Gal. 3. de alim. facult. cap. 1. vt vituli carnes, inquit, ad conficiendum habẽtur perfectis bobus præstantiores, sic hœdi capris. Cardan. etiam lib. contrad. med. & postea lib. 3. de sanit. tuenda cap. 6. Hœdinam carnem, ait, in actiuis qualitatibus temperatam esse, imò potiùs ad aliqualem caliditatem declinare; in passiuis verò, & si siccitate naturali prædita sit, ætatis tamen humiditate contemperari, cùm lactentes à primo mense ad secundum vsque comedi soleãt, quo tempore tenelli sunt, & humiditate referti: ideò subiungit, inter cæteras quadrupedũ carnes hœdina semper salubritate primatum obtinet. Atque Gal. ante ipsum Cardan. lib. de attenuan. vict rat. cap. 8. Solis hædis innoxiè vtare ait, nam agnorũ esus propter insignem humiditatem est fugiendus. Vltra secundũ mensem verò, & statim atque recenter nati sunt hædi, post duos vel tres dies non sunt adeò salutares; illi enim duriusculi sunt, & virosum saporem redolent aliquem. Hi verò muccosi magisq; humidi sunt. Esset nunc agendum de hirco, qui olidus

est,

est, valdeque fœtet; vnde Polit. Non olidi coniux hirci· Non olidi sermo hirci: nos etiam afferemus.

De partibus Animalium.
Caput XXXI.

EXplicit iam sermo, siue tractatus de animalibus tam volatilibus, quàm etiam quadrupedibus; nunc locus expostulat, vt de eorundem partibus verba faciamus. Atque à capite exordia sumentes, primùm sese offerunt cristæ, quæ in parte externa & superiore eiusdem capitis reperiũtur; appellantur verò à Græcis λόφοι, hoc est capitis vertices, fastigia, summitates, & præcipuè coni illi in vertice gallorum existentes, atq; aliorũ quorundam animaliũ. Vnde Aristot. lib. 2. de hist. animal. cap. 12. Ad hæc, inquit, auium nonnullis crista addita est: quam cùm cæteræ pennarũ eminentia quadam extructam, gerant, gallinaceus vnus peculiarem sibi sortitus est: sic enim institutam, vt nec caro sit, nec à natura carnis omnino aliena. Olim Romæ adeò ingluuies aucta erat, vt etiam in cristis quidam helluones suauitatem inuenerint: nam Lampridius de Heliogabalo alloquens: Hic, ait, comedit sæpiùs ad imitationem Apicij, calcanea camelorum, & cristas viuis gallinaceis demptas. Atque Plin lib. 10. cap 22. Messalinus Cotta, recenset, Messalæ Oratoris filius, palmas pedum anseris torrere, atq; patinis cum gallinaceorum cristis condire reperit. Quidquid autem de his sit, duræ substantiæ sunt cristæ, & per consequens difficilis concoctionis, neque optimæ etiam nutritionis.

In capite, sed parte eiusdem interna, reperitur etiam cerebrum, ἐγκέφαλος græcè dictum, de quo Plin. lib. 11. c. 37. agens ita loquitur: Hoc est viscerum excelsissimum, proximumque cœlo capitis, sine carne, sine cruore, siue sordibus: hanc habent sensus arcem: hic culmen altissimum,

hic mentis est regimen. Tull. autem 1.Tusc. Alijs,inquit, pars quædam cerebri visa est animi principatum tenere: alijs nec cor ipsum placet, nec cerebri quandam partem esse animum: sed alij in corde, alij in cerebro, dixerunt animi esse sedem & locum. Aristot.2. de part.animal. c.7. de cerebro, vt pars substantifica est, agendo ita disserit. Nam cerebrum quoque medullam esse, atque originem medullæ, compluribus placuit auctoribus: argumento quod dorsi medullam iunctam cùm cerebro cernerent. Sed res contra se habet,omnino propè dixerim; cerebrũ enim partium omnium corporis frigidissimum est, cum medulla calida suaptè natura sit: Quod eius pinguedine, & axungia perspicuum est: idque facit, vt cerebro iungi, continuarique possit ipsa dorsi medulla. Solet enim natura semper emoliri contra cuiusuis exuperantiam auxiliũ, per coniunctionem rei aduersæ, vt excessum alterius altero compenset, & moderetur. Naturam obtinet cerebrũ aquæ & terræ communem, idque ex eo patet, quoniam dum coquitur,indurescit,atque siccescit,vt humore exacto à calore, tenera portio relinquatur. Cerebri frigiditas tactu percipitur,ibid.docet Aristot.& ratione intelligitur, quod omniũ maximè humorũ corporis sanguine caret; quippe quod nihil sanguinis habeat,squalloreque obsitum sit, atque horridum. Fuit autem à natura ita frigidum generatum, vt calorem feruoremq; cordis temperarent, atque temperiem afferrent. Et postremò inter omnia animalia homo plurimum cerebri habet, scilicet proportione sui corporis: & inter homines,mares plùs quàm fæminæ. His autem nunc ex Aristotele suppositis atque præmissis; cerebrum pituitosum est, succum crassum generat, tardè atque difficulter permeat, & nisi stomacho valeant, qui cerebrũ comedunt,noxam recipiunt non mediocrẽ, propterea quòd nauseam concitat,quinimò cũ cuipiam à cibo vomitum mouere vis, huius partem pinguiter conditam, postremis epulis edendã exhibe,ex Gal. 3.de alim.

facult.

facult. cap. 8. Elixum indeque in Sartagine frixum non parùm iucundum experior, & mei quidem domeſtici probant, inquit Cardan. lib. 3. de ſanit. tuen. cap. 2.

In eodem capite atque externè ſunt oculi, qui græcè ὀφθαλμοὶ appellantur. Dicuntur autem oculi ab occulendo; vnde Lactant. lib. de Opif. Vt igitur oculi munitiores eſſent ab iniuria, ciliorum teguminibus occulit, inde oculos dictos Varroni placet. Tull. lib. 2. de nat. Deor. Oculi, ait, tanquam ſpeculatores altiſſimum locum obtinent, & oculi ianuæ cordis ſunt, aſſerebat ille alter. Sed audiamus Plin. lib. 11. cap. 37. de oculis omnium doctiſſimè loquentem. Frons & alijs, ſed homini tantum triſtitiæ hilaritatis, clementiæ, ſeueritatis index. In aſcenſu eius ſupercilia homini, & pariter, & alternè mobilia, & in ijs pars animi. Negamus, annuimus. Hæc maximè indicant faſtum. Superbia alibi conceptaculum, ſed hic ſedem habet. In corde naſcitur, huc ſubit, hic pendet. Nihil altiùs ſimul, abruptiuſque inuenit in corpore vbi ſolitaria eſſet. Subiacent oculi pars corporis precioſiſſima, & qui lucis vſu vitam diſtinguant à morte. Non omnibus animalium hi. Et paulò inferiùs ſubdit. Ferũt Tiberio Cæſari, nec alij genitorũ mortaliũ, fuiſſe naturam: vt expergefactus noctu pauliſper, haud alio modo quàm luce clara contueretur omnia, paulatim tenebris ſeſe obducentibus. Diuo Auguſto equorum more glauci fuere, ſupraque hominem albicantis magnitudinis, quam ob cauſam diligentiùs ſpectari eos, iracundè ferebat. Claudio Cæſari ab angulis candore carnoſo, ſanguineis venis ſubinde ſuffuſi: Caio principi rigentes: Neroni niſi cum conniueret ad propè admota hebetes. Viginti gladiatorum paria in Caij principis ludo fuere, in ijs duo omnino qui contra comminationem aliquam non conniuerent, & ob id inuicti. Tantæ hoc difficultatis eſt homini. Pleriſque verò naturale, vt nictare non ceſſent, quos pauidiores accepimus. Deinde ſubiungit ibidem Plin. Neque vlla ex parte maiora animi indicia

cunctis animalibus, sed homini maximè, ideſt moderationis, clementiæ, miſericordiæ, odij, amoris, triſtitiæ, lætitiæ. Contuitu quoque multiformes, truces, torui, flagrantes, graues, tranſuerſi, limi, ſummiſſi, blandi. Profectò in oculis animus inhabitat. Ardent, intenduntur, humectant, conniuent. Hinc illę miſericordiæ lacrymæ. Hos cùm oſculamur, animum ipſum videmur attingere. Hinc fletus & rigantes ora riui. Quis ille humor eſt, in dolore tam fœcundus & paratus, aut vbi reliquo tempore? Animo autem videmus, animo cernimus: oculi ceu vaſa quædam, viſibilem eius partem accipiunt, atque tranſmittunt. Sic magna cogitatio obcæcat, abducto intus viſu. Sic in morbo comitiali aperti nihil cernunt, animo caligante. Sed omittamus hæc, huiuſcemodi plura ſi quis cupiat, adeat Plin. doctiſſimum, atque diligentiſſ. autorem.

Oculi frigidi & humidi ſunt ex Ariſtot. lib. 2. de generat. animal. cap. 4. Et ratio eſt, quoniam in cerebrum finiunt ex eodem Ariſt. lib. 1. de hiſt. animal. cap. 11. Guſtu ſuaues ſunt oculi, & maximè expetuntur à nonnullis, pręſertim hædorum; vnde adagium commune, oculi hædi, lingua vitulæ. Sunt autem ſuaues atq; iucundi oculi, præſertim ſi ſint animalis cuiuſdam pinguis, atq; cum muſculis eorundem tenellis etiam comedi ſolent.

Poſt oculum ſequitur lingua, pars etiam corporis nobiliſſima, & quæ animum ſecundo loco repræſentat: quidquid enim in animo reſidet, lingua exprimitur; vnde Horat. Linguam animi interpretem appellat lib. de art. poet. his verbis concinens:

Poſt adfert animi motus interprete lingua.

Prout nempe animus ſeſe habet, eodem modo & lingua loquitur, ideoque mala vel bona lingua dicitur. De lingua mala audiamus Virg. Ecl. 7.

Ne vati noceat mala lingua futuro.

Et Poeta alter

Non felle vacat fæcunda malorum lingua parens.

Lin-

Lingua græcè γλῶσσα appellatur, latinè verò dicitur lingua, ex eo quod eius ministerio lingentes vtamur. Cicero de nat. Deor. In ore, inquit, sita est lingua, finita dentibus, quæ sonos distinctos & pressos efficit, cùm ad dentes & ad alias partes pellit oris, itaque plectri similem linguam nostri solent dicere, chordarum dentes: est enim lingua pars corporis voci formandæ, atque saporibus dignoscendis destinata. Quare Plin. lib. 11. cap. 37. Intellectus saporum, ait, est cæteris in prima lingua, homini & in palato. Gal. lib. de vsu part. cap. 10. Ni lingua moueretur, inquit, qui fieri posset vt masticatio, transglutitio, ac sermo nostra esset actio? Olim linguæ inter lautitias conuiuarum habebantur, & præsertim linguæ phœnicopterum, quas Tranquillus in patina Vitellij etiam fuisse ait, sicut & scarorum iecinora, phasianorum, & pauonum cerebella, atque murenarum lactes à Carpathio vsque freto per Nouerchos petitarum. Si quis autem à me quærat, cur linguæ phœnicopterum tanti fiebant à Vitellio? Ego sanè nullam aliam responsionem exhiberem, nisi quia linguæ harum auium magnæ sunt, molles, fungosæ, & per consequens suaues etiam, sicuti & linguæ aliorum animalium ijsdem rationibus palato arrident: ideoque inter pisces laudantur linguę tincarum, inter quadrupedia linguæ vitularum, seu aliorum similium animaliũ, quæ linguas magnas habent, humidas, nec non fungosas. Sunt amplius linguæ gustu suaues, dicerem, quoniam sanguineę substantiæ sunt; vt enim sanguis suauior est inter cæteros humores, ita etiam & quæ sanguineam substantiam habent, suauissima sunt. Linguæ peculiaris quædam substantia est, inquit Gal. ibidem, alimenti bonitate præstat, ait Cardan. lib. 3. de sanit. tuenda cap. 2. Et præsertim si animalis iunioris sit, nam aliàs dura est atque difficilis concoctionis, cùm ex Galeno ibidem in lingua ad varios motus destinata, sursum scilicet, deorsum, atque ad latera, multi adsint musculi, duæ arteriæ, duæ venæ, atque neruorum duæ etiam coniugationes,

tiones, quæ omnia duræ substantiæ sunt ex propria natura, atque præsertim in senioribus animalibus.

Expensa lingua glandulæ, aliàs tonsillæ dictæ sese offerunt, mamillæ, testes, quæ partes eiusdem ferè naturæ sunt. Et circa glandulas Plin. lib. 11. cap. 37. sic loquitur: In suibus glandulæ appellantur, quæ in homine vocantur tonsillæ, hoc est partes illæ faucium, quæ vtrinque iuxta Gargareonem sitæ sunt, atque à Græcis παρισθμία appellantur. Gal. 3. de alim. facult. cap. 6. Omnibus autem glandulis, inquit, illud commune est, vt suaues in cibo, ac friabiles appareant. Mamillares verò cùm lac habent, de ipsius etiam dulcedine quidpiam præseferunt. Et Paul. Aegineta lib. 1. cap. 85. Glandulæ suaues, & friabiles sunt, boni etiam succi sunt, si à valido ventriculo concoquātur, sin minùs crudum, pituitosumque succum generant, atq; ægrè distribuuntur, nec non iuniorum animalium meliores sunt, quàm seniorum.

Mamma receptaculum lactis est in fæmina, quo fœtum educat, quod & vber etiam appellatur. Et Arist. 3. de hist. animal. cap. 20. Quæ verò lac habent omnia mammis id continent: Mammæ autem datæ ijs sunt, quæ animal & intra se concipiunt, & in lucem edunt. Mammis laxior contextus corporis est, ex Aristot. lib. 1. cap. 12. iuncta papilla, per quam fæminis lac transmissum elicitur. In maribus etiam lac fieri potest, verùm caro ijs spissa, mulieribus fungosa, foraminulentaque est. lib. 1. de cibis boni & mali succi Gal. cap. 3. Quæ in mammis glandulæ habentur, inquit, si lac in se continent, vbera appellantur, crassique succi edulia sunt. Et lib. 3. de alimen. facult. cap. 6. Omnibus autem glandulis illud est commune, vt suaues in cibo, & friabiles appareant, mamillares verò cùm lac habent, de ipsius etiam dulcedine quidpiam præseferunt. Et ibidem. Glandulæ mamillares probi sunt alimenti, ad carnium enim alimentum propè accedunt. Olim mammæ tanquam cibus suauis mensis apponebantur, vnde

Mar-

Martialis libro 2. Epigram. 37. ad Cæcilianum ſic loquitur:

Quidquid ponitur hinc & inde verris,
Mammas ſuminis, imbricemque porci,
Communemque duobus attagenam.

Et Plin. lib. 8. cap. 51. Hinc, inquit, Cenſoriarum legum paginæ, interdictaq; cœnis abdomina, glandia, teſticuli.

Eiuſdem naturæ cum glandulis & mammis ſunt etiam teſtes, veluti ſuperiùs dicebamus, de quibus Galen. agens lib. 3. de alim. facult. cap. 6. ſic loquitur; Teſtes autem, cùm ex genere ſint glandularum, non perinde tamen laudabilis ſunt ſucci, vt mamillares, ſed habent virosũ quiddam ſeminis, quod generant, naturam referentes, ceu renes vrinæ: atq; etiam animalium greſſilium teſtes ad coquendum longè ſunt difficiliores: nam gallorum gallinaceorum altilium teſtes, & ſuauiſſimi ſunt, & laudabile corpori præbent alimentum. Glandulæ item collo veſſicæ adiacentes, propè ad teſtium naturam accedunt. Sunt quidam qui renes quoque inter glandulas recenſent, hi namq; glanduloſum quiddam habere ipſis videntur, verùm praui admodum ſucci ſunt, & concoctu difficiles, & hæc Gal. Quibus ſimilia ait quoque cap. 7. eiuſdem libri, vbi particulariter de ſuibus agendo; Nam quantò ſuum caro, inquit, alijs eſt præſtantior, tanto horum quoque teſtes aliorum animantium teſtibus ſunt meliores; ſoli autem gallorum gallinaceorum vndequaq; ſunt præſtantiſſimi, & potiſſimùm eorũ qui ſaginati fuerint. Pedeſtriũ verò teſtes, legitur ibidem, ad coquendum ſunt difficiles, & mali ſucci, nutriunt tamen ſi bellè conficiantur. Paul. etiam Aegineta, Teſtes atque renes guſtu inſuaues ſunt, ait, & concoqui difficiles, at ſaginatorum gallinaceorum teſticuli, & ſuaues, & probum corpori præbent alimentũ: quemadmodum taurorum, hircorum, & arietum, coctioni reſiſtunt, & vitioſos generant humores.

De corde ſubinde agentes, audiamus primò, quæ Plin.

omnium doctissimè loquitur lib. 11. natural. hist. cap. 37. Cor animalibus cæteris in medio pectore est, homini tantùm infra læuam papillam, turbinato mucrone in priora eminens. Piscibus solis ad os spectat. Hoc primū nascentibus formari in vtero tradunt: deinde cerebrum, sicut tardissimè oculos. Sed hos primùm emori, cor nouissimè. Huic præcipuus calor. Palpitat certè, & quasi alterum mouetur animal, intra præmolli firmoq; opertum membranę inuolucro, munitum costarū & pectoris muro, vt pariat præcipuam vitæ causam & originem. Prima domicilia intra se animo & sanguini præbet, sinuoso specu, & in magnis animalibus triplici, in nullo non gemino. Ibi mens habitat. Ex hoc fonte duæ grandes venæ in priora & terga discurrunt, sparsæq; ramorum serie, per alias minores omnibus membris vitalem sanguinem rigant. Solùm hoc viscerum vitijs non maceratur, nec supplicia vitæ trahit, læsumq; mortem ilicò affert. Cæteris corruptis vitalitas in corde durat. Bruta existimantur animalium quibus durū riget, audacia quibus paruum est, pauida quibus prægrande. Maximum autem est proportione muribus, lepori, asino, ceruo, posthæc mustelis, hyenis, & omnibus timidis, aut propter metum maleficis. Augeri id per singulos annos in homine, ac binas drachmas ponderis ad quinquagesimum annum accedere: ab eo detrahi tantundem, & ideò non viuere hominem vltra centesimum annum defectu cordis, Aegyptij existimant, quibus mos est cadauera asseruare medicata. Hirto corde gigni quosdam homines proditur, neque alios fortioris esse industriæ, sicut Aristomenem Messenium, qui trecentos occidit Lacedæmonios. Ipse conuulneratus & captus semel per cauernam latomiarum euasit, angustos vulpium aditus secutus. Iterum captus, sopitis custodibus somno, ad ignem aduolutus lora cum corpore exussit. Tertiò capto Lacedęmonij pectus dissecuere causa videndi, hirsutumq; cor repertū est, & hæc Plin. Quibus omnibus fauet etiam

Aristo-

Aristoteles lib. de sensu & sensilibus, lib. de spiratione, libro de somno & vigilia, lib. de part. animal. & earũ caus. cap. 4. lib. 4. de generat. animal. cap. 7. & alijs quamplurimis locis; præsertim verò assentitur Plin. Aristot. circa illam partem, in qua superiùs, ibi mens residet, inquit, hoc est quod mens, siue intellectus in corde reperiatur, non autem capite, vt communis sententia est. Cor enim, inquit Aristot. lib. 3. de part. animal. & earum caus. cap. 4. Statim omniũ partium primùm consistens, sanguinolentum est. Motus etiam lætitiæ, ac tristitiæ, deniq; omnium sensuum hinc oriri, eodemque desinere videntur; quod idem & superiùs cap. 3. dixerat etiam.

Et quod mens siue intellectus in corde resideat, fuit etiam sententia aliorum magnorum virorũ, inter cæteros Virg. Maronis, qui omnes operationes mentis in corde fieri recenset; vnde 1. Aeneid.

Spem vultu simulat, premit altum corde dolorem.

Ibidem

Soluite corde metum Teucri secludite curas

Lib. 4. Aeneid.

Lumina & obnixus curam sub corde premebat.
Sic adeo insistit, secumque ita corde volutat.
Lenibant curas, & corda oblita laborum.

5. etiam Aeneid.

Corda pauor pulsans, laudumq; arrecta Cupido.

6. Aeneidos.

Atque hæc ipse suo tristi cum corde volutat.
Corde dolor tristi: gaudet cognomine terra.
Incolimus. Sed vos (si fert ita corde voluntas.
Et rabie fera corda tument.
Os rabidum fera corda domans, fingitq; premendo.

8. Aeneidos.

Multaque dura suo tristi cum corde putabat.

10. Aeneid.

Corde premit gemitum, lacrymasq; effudit inanes.

Imo in corde pudor, mistoq; insania luctu.

Et 12. Æneidos.

Horrescunt corda agricolis ————

3. denique Georg.

Corda pauor pulsans, ————

concinit Virgilius. Ex quibus omnibus colligitur, quod mens, siue intellectus, in corde suam sedem habeat, cùm & ibidem omnes mentis operationes exerceantur. Cogitationes meæ in corde meo, inquit etiam Psalmista. Diocles secundus medicus ab Hippocrate in Epist. ad Antigonum Regem, pro valetudine tuenda, quam epistolam Paul. refert lib. 2. cap. 20. Omnes morbos acutos in thorace fieri asserit. Ergo phrænitis in qua mens læditur, in thorace etiam generatur, nempe quia dicet aliquis, in thorace cor reperitur, vbi mens residet. Ticon Catapulta percussus in phrene ridendo perijt, refert etiam Hipp. in Epid. Risus est accidens proprium mentis; Ergo in thorace fit, vbi cor, atque mens adsunt. Et libello de corde clariùs loquendo Hippoc. Mens hominis, inquit, in sinistro cordis ventriculo residet, & reliquæ animæ imperat. Sed quid plura? Ira ex Galeno definitur accensio sanguinis circa cor. Ira est mentis operatio, ira in corde fit. Ergo etiam mens in corde residet, sicuti etiam dolor, timor, gaudium: nam dolor est conquassatio, siue laceratio cordis. Timor est retractio sanguinis circa cor; & postremò gaudium in dilatatione ventriculorum cordis consistit. Quare cùm omnes propriæ intellectus & mentis operationes in corde exerceantur, etiam mens, siue intellectus in corde quod resideat, affirmandum est, quemadmodum plures alij id asserunt. Hanc quæstionem alibi nos examinauimus; licet communis sententia sit, quod non in corde, sed in capite resideat animus, & pro hac etiam communiori sententia posset dicere aliquis, non obstare, quæ superiùs in contrarium afferebantur; nempe verum quidem est, quod mens etiam

in

in corde suas exercet operationes, at non primario, sed secundario responderi potest; vt exempli gratia, ira est accensio sanguinis circa cor, inquit Galen. verissimum hoc est, sed non primariò, at secundariò; namque ira ex Aristotele in Ethic. est appetitus vindictæ, propter iniuriam receptam in se vel in suis. Hic, inquam, appetitus vindictæ primariò in capite exercetur; deinde verò secundariò in corde, nempe post mentis operationem in capite exercitam, in corde, inquam, sanguis feruescit, & accenditur, pro vindicta patranda & exercenda. Sicuti etiam & idem de timore, dolore, & gaudio asserendum est. Quare cum Plin. & Aristot. in corde mentem residere asseruerunt, secundario intelligendi sunt, non primario. Sed de his sententijs quidquid sit, hæc non faciunt ad mensam, ideo redeamus ad pensum, cordis substantia durior est, ac fibris magis scatet, ex Gal. lib. 1. de cib. boni & mali succi cap. 3. & 3. de alim. facult. cap. 12. Cor, inquit idem Galen. caro quidem est fibrosa ac dura, ideoque ad coquendum difficilis est, ac tardè permeat; verùm si rectè conficiatur, non exiguum, nec prauum, nec fluxile corpori præbet alimentum, licet gustui eiusdem caro non admodum quoque grata sit.

Sub eo pulmo est, subiungit ibidem Plin. spirandique officina, attrahens ac reddens animam, idcirco spongiosus, ac fistulis inanibus cauus. Et Aristot. 2. de generat. animal. Pulmo, inquit, spirandi officio delegatus est, qui originem quidem sui motus accipit ex corde, sed sua tum amplitudine, tum inanitate aditum spiritui patefacit: cùm enim attollitur, influit spiritus, cùm contrahitur, effluit. Pauca pulmonem habent, ibidem asserit Plin. aquatilia ac cætera oua parientia exiguum, spumosum, nec sanguineum, ideo non sitiunt. Quanto minor hic corporibus, tantò velocitas maior. Quæ amplius pulmonem habent, omninò calidiora sunt ijs, quæ non habent, docet etiam Aristot. 2. de generat. animal. cap. 1. & inter ea superant, quæ non fun-

goſum, aut retorridum, & parùm ſanguinis continentem habent pulmonem, ſed ſanguinolentum & mollem. Obtinet amplius pulmo eandem ſedem, quam cor ex eodem Ariſtot. 3. de part. animal. & earum cauſis cap. 3. Atque prius perficitur, quàm animal ſpiret, docet idem Ariſtot. 2. de generat. animal. cap. 4. Quantum vero ad ſalubritatem, quoniam pulmo veluti ſpongia quædam eſt, ſi copioſius edatur, ventrem inſigniter inflat, atque parùm alimenti corpori etiam exhibet, cùm ſuccum in ſeipſo perexiguum contineat. In patella coctus pulmo, cum iure, aromatibus atque herbis odoratis, ſuauis eſt ex Cardano 2. de ſanit. tuenda cap. 2.

Longè tamen ſuauius, quinimò ſuauiſſimum eſt iecur reſpectu pulmonis, præſertim verò iecur anſerinum; vnde Plin. lib. 10. cap. 22. Antiqui, ait, hepar anſerinum ſaginatum lacte mulſo exemptum augebant. Et ibidem, quæſtio eſt apud antiquos, quis primùm tantum bonum inuenerit, ſcilicet hepar ſaginatum anſerinum, Scipio Metellus Vir Conſularis, an M. Seſtius eadem ætate Eques Romanus? Non ſolùm verò iecur anſerinum, ſed ſuillum quoque olim in pretio erat apud antiquos: ideoque Gal. lib. 3. de cibis boni & mali ſucci cap. 21. Quemadmodum, inquit, in ſuibus dum adhuc viuunt, hepar ex caricarũ paſtu ad voluptatem præparatur, ita in anſeribus video ipſarum alimenta lacte imbui. Iecur, vt inquit Erythræus in Indice, græcè ἧπαρ dicitur, vulgo cuiuſque animantis, alij fedego, alij fegado, vel fegato vocant, quaſi ficatum quippe de aprugno, aut ſuillo iecore, quod vetuſtas maximè mirata eſt. Sue fico paſta, quod Græci, vt ſcribit Aetius συκωτὸς appellant, quaſi ficatum dixeris. Eſt autem iecur viſcus incraſſato ſanguini ſimile, ſedes concupiſcentiæ ex Medicis atque Philoſophis, venarum omnium principiũ, & primum ſanguinis generandi inſtrumentum, ventriculum locis quibuſdam quaſi digitis circumquaq; complectens. Martial. lib. 13. de iecore anſerino concinens:

Aſpice

Aspice quam tumeat magno iecur ansere maius

Certè iecur nulli est, nisi sanguinem habentibus, ex Plin. lib. 11. cap. 37. & Aristot. 2. de hist. animal. cap. 15. Iecur, ait, in omnibus est, in quibus sanguis: Lien magna ex parte omnibus quibus sanguis. Et lib. 3. de part. animal. & earũ caus. cap. 12. Iecur autem legitur, ad temperiem, sanitatemque corporis multum confert. Finis namque eorum in sanguine potissimum situs est: iecur autem, omnium viscerum, excepto corde, sanguine refertissimum est Gal. 3. de alim. facult. cap. 12. Omnium quidem animalium iecur crassi est succi, inquit, ac ad coquendum difficile, tardèq; permeat: omnium autem est præstantissimum ad voluptatem. Et lib. 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. In his, quæ crassi succi censentur, iecur, renes, testes annumerandi sunt, verùm iecur mali succi non est, renes, testesque non boni, his tamen exceptis, qui ex gallinaceis habentur, præcipuèq; ex saginatis, itemque suillo iecinore, si quando id animal caricis nutriatur. Quibus similia docet Paul. lib. 1. cap 85. Cor, inquiens, & iecur, crassi succi sunt, ægrè concoquuntur, & lentè transeunt.

Cæterùm lien melancholici atque vitiosi succi receptaculum est, eodemque nutritur, ex Gal. lib. 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. Quare non probi erit alimenti, ideoque à cibis, & mensis nobilium abdicandus est, quanquam aliquibus gustui suauitatem præstare videatur.

Renes vt paulò supra audiuistis ex Galeno, non boni succi sunt, sicuti etiam ventres, intestina, membranosaq; omnia durioris sunt substantiæ, difficilioris concoctionis, atque frigidioris sicciorisque naturæ. Sanguis quilibet, ex Paul. lib. 1. cap. 85. vix concoquitur, præsertim crassus & melancholicus, qualis est bubulcus, leporinus vtpote suauissimus commendatur: Ratio autem cur difficile concoquatur est, quia dum coquitur semper magis durescit. Pinguedo & adeps oleosa sunt ex Gal. lib. 3. de alinent. facult. cap. 11. humiditate tamen & siccitate inter

se

se differunt, adeps enim pinguedine siccior est, hæc autem duo praui sunt alimenti. Plin. lib. 28. cap. 9. Proxima, inquit, in communibus adipis laus est, sed maximè suilli, apud antiquos etiam Religiosi. Certè nouæ nuptæ intrantes etiamnum solemne habent postes eo attingere. Inueteratur duobus modis, aut cum sale, aut sincerus. Tantò vtilior, quantò sit vetustior. Axungiam etiam Græci appellauere in voluminibus suis, neque est occulta virium causa, quoniam id animal herbarum radicibus vescitur. Vsus igitur axungiæ est ad mollienda, excalfacienda, discutienda, purgandaque. Cæterùm adeps & axungia, sicuti omnia alia pinguia & vnctuosa, tanquam valde humida pituitam generant, & potiùs gulæ inseruiunt, quàm tuendæ valetudini.

Spinalis medulla eiusdem cum cerebro est generis, ac cerebri eiusdem est naturæ, nisi quod cerebro durior est ex Gal. eodem 3. de alim. facult. cap. 10. nec non 1. de med. composit. secundum genera. Medulla verò quæ in ossibus reperitur, nauseam prouocat; nutrit tamen si ipsa probè conficiatur cum Gal. 3. de alim. facult. cap. 9. Et postremò lib. 1. de cib. boni & mali suc. Gal. cap. 3. In extremis, inquit, animantium partibus, caro inest paucissima, ossuosæ, & neruosæ sunt eædem partes: quare tenaci satis lentore, & glutinosæ sunt, eamq; ob causam simile etiam corpori alimentum præbent; eandem quoque naturam sortitæ sunt pedestrium animantium partes, quę penes labia sitæ sunt, lentum enim non crassum humorem gignũt, commodè hæc coquũtur, itemq; alæ volatilium, communi quadam cum corporibus se exercẽtibus ratione, namq; hæc omnia excrementis carent, quæ verò in otio degunt excrementosa sunt. Atq; lib. 3. de alim. facult. cap. 4. Pedestrium quidem animalium excarnes partes corpus quidem minùs alunt, inquit idem Gal. Et hæc de carnibus satis sint.

De Ouis. Caput XXXII.

OVA ex Aristot. 3. de gener. animal. cap. 2. mollia exeunt, & nisi ita exirent dolorem mouerent: egressa statim refrigerata dura fiunt, euaporato humore quàm primùm. Atque Plin. lib. 10. cap. 52. Oua dum pariuntur molli putamine sunt, sed protinùs durescente. Ouorum species plures sunt, cùm plures sint etiam species auium, quæ oua pariunt. Quanquam verò dissimilia sint inter se quodammodo oua, conueniũt tamen in hoc, quòd omnia ex duabus partibus constant, nempe vitello, siue luteo appellato, nec non albumine siue liquore illo candido, quo vitellum circumdatur. De albumine, atque vitello oui alloquens Aristot. 3. de gener. animal. cap. 2. Nam ijs, inquit, quæ forma animalis nascuntur, cibus in alia corporis parte paratur, quod lac vocatur, videlicet in mammis. At auibus hoc idem in ouo natura constituit, Sed contra, quàm homines putant, & Alcmæon Crotoniates ait; Non enim albumen oui lac est, sed vitellum; hoc enim pullis pro cibo est. Illi albumen pro cibo esse existimant, propter coloris affinitatem. Et huius sententiæ ante Alcmæonem fuit etiam Hippoc. lib. de nat. pueri, Ex oui luteo auis generatur, inquiens, ex albumine nutritur; Sed de hac re quidquid sit pro nunc. Aristot. 3. dicto de generat. animal. cap. 1. de luteo, & albumine oui agens, Nec verò sexus, ait, causa coloris duplicis est, vt candidum à mare, luteum à fæmina sit; Sed ambo à fæmina proficiscuntur. Verùm alterum frigidum, alterum calidum est, & 6. de histor. animal. cap 2. idem Aristot. Naturam vitellus oui, & albumen habent contrariam, non tantùm colore, verùm etiam virtute. Vitellus enim spissatur frigore, albumen non, sed ampliùs humet. Contra albumen spissatur igne, vitellus non, sed mollis persistit, nisi

nisi peruratur: magisq; in aqua feruente, quàm ad ignem cogitur, atque induratur. Membrana hæc inter se discernuntur. Longa vel rotunda amplius oua sunt. Quæ autem oblonga sunt oua, & fastigio cacuminata fæminã edunt, ex eodem Aristot. 6. de hist. animal. cap. 2. Quæ autem rotundiora, & parte sui acutiore obtusa, orbiculum habent, marem gignunt, sicut & Plin. huic sententiæ astipulatur lib. 10. cap. 52. & idem lib. 29. cap. 3. Cibo, ait, quot modis iuuent oua notum est, cùm transmeent faucium tumorem, calfactuq; obiter foueant; Nullus est alius cibus, qui in ægritudine alat, neque oneret, simulq; vim potus & cibi habeat. Et ibidem oua in ægritudine alunt, & non onerant simulque vini vsum, & cibi habent; Et ante Plin. Hippoc. lib. 2. de Diæta, Oua asserebat, robustum quid habent, alunt, inflant: Robustum quid habent, quoniam ex illis animalia generantur, alunt, quoniam pulli lac sunt, inflant, quia ex parua mole in magnam diffundũtur. Nonnulli oua vitam breuiorem efficere, nec non calculos intra renes generare asseruerunt, quæ tamen falsissima sunt, & experientiæ repugnant contra Alexand. Petronium 3. de victu Roman. cap. 18. Cùm Monachi & Religiosi plures sint, qui solũmodo ouis vescuntur, & tamen calculo non laborant, vitamq; ducunt diuturniorem. Gal. 3. de alim. facultat. cap. 22. Inter oua laudat præcipuè gallinarum, & phasianorum, nam hæc præstantiora sunt, deteriora verò anserum, & struthiocamelorum; Tremula, inquit ibidem, ad nutriendum omnium sunt præstantissima, sorbilia autem minùs quidem nutriunt, sed faciliùs quidem subducuntur, & pharingis asperitates leuigant; Tosta verò & ad coquendum sunt difficilia, & tardi transitus, crassiusq; alimentum corpori tribuunt; his verò tardiùs permeant, ac peioris sunt succi, quæ in calidis cineribus assantur; quæ verò in sartagine sunt inspissata pessimũ habent omnibus modis alimentum, nam interim dum coquũtur in nidorem vertuntur, & præterquam quod succum crassum

sum gignunt, ipsum etiam prauum gignunt, atque excrementitium. Porro quæ πνίκτα idest suffocata appellantur, elixis & assis sunt meliora. Quæ eadem & ad verbum ferè repetit Galen. lib. 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. his verbis: Oua, quæ vel elixa, vel tosta penitus densata sint, crassi succi censentur; frixa verò mali succi, fumosæq; in stomacho cocturæ sunt, secum etiam admixtos cibos corrumpentes. Quapropter inter deterrimas earum rerum habentur, quæ concoqui nequeunt; mediocriter verò cocta, quæ ideò tremula appellantur, ad concoctionem, digestionem, nutritionem, bonique succi generationem præstantiora, sicuti & quæ sorbilia dicimus, si modum in coctura adhibueris, ad leniendas gutturis asperitates idonea sunt, cùm liquidum, adhuc coactum, densatumq; non sit. Libro ad Glauconem cap. 9. etiam Gal. de tertiana febre agens, Sed & oua ad sorbendum, inquit, offerenda sunt, & præsertim vitelli eorum; nam hi faciliùs, quàm pars alba concoquuntur, & Cornel. Celsus lib. 2. cap. 19. Ouum durum valentissimæ materiæ est, molle vel sorbile imbecillimæ.

Circa eadem oua an recentia sint, siue vetusta perpendendum est, propterea quod oua recentia materiæ plurimum præstant, inquit Gal. 3. de alim. facult. cap. 22. dicto, quippe optima sunt recentissima, vetustissima autem pessima. Quantùm ad saporem, quæ oblonga sunt, oua gratioris saporis putat Horat. Flaccus, inquit Plin lib. 10. cap. 52. Est etiam circa oua perpendendum tempus, quo eadem exhibenda sunt, an scilicet in principio mensæ, siue postea; propterea quod Varro Endymionibus apud Noniũ, Discũbimus mussati, inquit, dominus maturat oua, ac cœnam cõmittit, atq; Cicero Epist. 138. Integram famem ad ouũ affero; Quare oua in principio mensæ sunt offerenda, sicut & nũc est vsus; vnde etiam Horat. lib. 1. serm. Sat. 3.

——— *si collibuisset, ab ouo*
Vsque ad mala citaret, iò Bacche, ———

S idest

idest ab initio cœnę vsq; ad mensam secundã, quæ pomis seu malis constabat. Petr. Ciaccon. lib. de Triclinio, non solùm in principio, verùm etiam & in fine mensæ antiquos solitos fuisse exhibere oua recenset; Idque primùm probat ex Athenæo, qui libro 11. inter cœnæ principia numerat oua; deinde verò lib. 14. eadem oua in secunda mensa administrari solita etiam recenset; vnde apud Varronem lib. de re Rust cap. 11. legitur, quod cùm quidam è conuiuis, qui se tardiùs venisse existimabant, ita rogarent cæteros: num cœna comesa venimus? Respondent illi bono animo este, nam non modò, non ouum illud sublatum est quod ludis Circensibus nouissimè curriculi finem facit quadrigis, sed ne illud quidem ouum vidimus, quod in Cereali pompa solet esse primũ; scilicet (Petrus Ciacconus declarat) non solùm non sublatum est ouũ, quod in fine mensæ dari est solitum, sed neque allatũ est ouũ, quod solet dari in principio mensæ. Vnde antiqui ouis, & inchoabant dapes, & finiebant; & propterea ab ouo vsque ad oua concinit etiam Poeta alter. Demum modi coquendi ouorũ plures sunt, veluti superiùs indicabatur; nempe cum cortice vel sine cortice, in aqua elixantur; friguntur cum oleo siue butyro: ex ijsdem fiunt lagana cum menta, persa, adipe suillo, vel alijs similibus. Martial. concoqui oua recenset cũ rutæ folijs. Vnde lib. 10. Epigr. 44. sic concinit:

Serta coronabunt rutatos oua lacertos.

Et lib. 2. Epigr. 29.

Sed quam cum rutæ frondibus, oua tegant.

Et sanè cum ruta laganum suaue, ac salubre esse nonnulli mihi testem fecerunt; salubre, inquam, est laganum cum ruta confectum, aut in quo rutæ folia aspersa fuerint, quoniam ex Hippoc. superiùs oua inflant; ad discutiendos igitur flatus, optima ratione, oua cum ruta comedi solent à nonnullis.

De Lacte. Caput XXXIII.

LAC succus est maternus, quo animalia nutriuntur. Dictum autem à laciendo, quòd admotis mammis infantes alliciantur. Vnde Virg. Ecl 3.

Et succus pecori, & lac subducitur agnis.

Et 8. Aeneid.

——— *geminos huic vbera circum*
Ludere pendentes pueros, & lambere matrem.

Et Ouid. 3. de Remedio Amoris.

Pectoribus rapti matrum, frustraq; trahentes
Vbera sicca fame ———

Lac primum est viuipari animalis alimentum ex Arist. 3. de generat. animal. cap. 2. Nam ijs, inquiente, quę forma animalis nascuntur, cibus in alia corporis parte paratur, quod lac vocatur, videlicet in mammis. At auibus hoc idem in ouo natura constituit, & lib. 3. de histor. animal. cap. 20. Adnata autem posterioraq; sunt lac, & genitura. Quę verò lac habent, omnia mammis id continent. Mammæ autem datæ ijs sunt, quæ animal intrà se concipiunt, & in lucem edunt. Quæ autem oua pariunt, mammis & lacte carent, vt pisces & aues. Ibidem, nulli ferè animaliũ lac fieri solet antequam vterum ferat vt dicitur, vel vtero ferat: quæ autem capræ coitum non patiuntur, etiam lac generare possunt, pastores enim montis Oetæ vrtica vbera caprarum vehementer perfricant, vt dolorem infligant, atq; primò cruentum humorem, mox purulentum, postremò lac eliciant, non minùs quàm ex ijs quæ venerem patiuntur: quinimò Alexan. Benedictus lib. 2 cap. 4. Anath. Vidimus, ait, mulierem etiam cùm virgo esset, cui quoniam infæcunda erat menses substiterant, lacte semper defluxisse, quod idemmet Christoph. à Vega asserit in Com. ad Aph. 3. lib. 5. Hippoc. Maribus autem magna ex

parte nec bestijs, nec hominibus gignitur, Aristot. ibidem docet, fieri tamen potest vt aliquibus gignatur, nam & in Lemno Insula capro ex mãmis quas geminas iuxta genitale gerit, tantũ lactis emulgebatur, vt colostra inde conficerent. Quod idem proli masculæ capri illius euenisse accepimus. Sed hæc ostentis adnumeranda sunt, licet sine ostentis etiam hæc eadem accidisse referant historiæ: nam Schenchius lib. 1. Obs. med. 190. ex Vessalio lib. 5. cap. 18. de corporis humani fabrica ait, In maribus etiam lac fieri potest: verùm caro ijs spissa, mulieribus fungosa, foraminulentaq; est. Aristot. lib. 3. cap. 20. de hist. animal. Lac, inquit, viris post pubem exiguum nonnullis exprimitur: veruntamen post suctum frequentiorem, vel multùm prodijsse aliquibus traditum est: & Alexan. Benedict. lib. 3. cap. 4. Anath. M. Maripensus, ait, Sac. Ord. Equestris tradidit, Syrum quendam, cui filius infans mortua coniuge supererat, vbera sæpiùs admisisse, vt famem filij vagientis frustraret, continuatoque suctu, lacte manasse papillam, quo exinde nutritus est, magno totius vrbis miraculo. Cardan. lib. 12. de subtilit. Vidi etiam, ait, Ianuæ Antoniũ Benzium ex oppido Portus Mauritij annum agentem trigesimũ quartum, pallidum, Barba rara, pingui habitu, è cuius mamillis lactis tantum profluebat, vt infantem fermè lactare potuisset, nec solum effluebat, sed impulsu ferebatur. Quibus similia recensent etiam Hieronymus Eugubius libro de lacte. Marcell. Donatus cap. 8. de Variolis. Andreas Laurent. Anath. lib. 2. cap. 2. nec non Ioannes Conradus Schenchio referente ibidem loco supradicto. Sed de his quidquid sit, vsum lactis Aristæus in Archadia rex primùm inuenit, & hominibus tradidit lactis, & coaguli vsum vt refert Iustin. lib. histor. 13. fuitq; hominibus deinde vbiq; ferè locorũ frequentissimus, præsertim verò Sarsina vrbs Vmbriæ Plauti patria maximè lacte abundat, concinit Martialis:

Metamque lactis Sarsinate de sylua.

Litua-

Lituania etiam tantam habet lactis copiam, vt eius regionis incolæ semper ferè lacticinijs vtantur, & melle, recenset Ioan. Rausius. Habent & fortunatæ Insulæ magnam vim lactis, recenset idem: vnde Horat. lib. Epod. Ode XVI.

Illic iniussæ veniunt ad mulctra capellæ
Refertque tenta grex amicus vbera.

Marc. Varro lib. 2. Rerū. Rustic. cap. 1. Cùm, inquit, viuerent homines ex ijs rebus, quæ inuiolata vltrò ferret terra, ex hac vita in secundam descendisse pastoritiam è feris atque agrestibus: vt arboribus ac virgultis ac decarpendo glandem arbustum, mora, poma colligerent ad vsum: sic ex animalibus cùm propter eandem vtilitatem, quæ possunt silucstria dependerent, ac concluderent, & mansuescerent. In quis primùm non sine causa putant oues assumptas, & propter vtilitatem, & propter placiditatem; maximè enim quietæ, & aptissimæ ad vitam hominum. Ad cibum enim, lac, & caseum adhibitū, ad corpus vestitum & pelles attulerunt. Et inferiùs, Origo, quam dixi, & dignitas quam dicam: de antiquis illustrissimus quisq; pastor erat, vt ostendit græca & latina lingua, & veteres Poetæ, qui alios vocāt Polyarnas: alios Polymelos, alios Polybutas, qui ipsas pecudes propter caritatem aureas habuisse pelles prodiderunt: vt Argis Atreus quam sibi Thiestem subduxisse queritur: & in Colchide Oeta; ad cuius arietis pellem profecti regio genere dicuntur Argonautæ: vt in Libia ad Hesperidos, vnde aurea mala, id est secundùm antiquam consuetudinem capras & oues: quas Hercules ex Aphrica in Græciam exportauit, & deinde, Romanorum verò Populum à pastoribus esse ortum, quis non dicit? Quis Faustulū nescit pastorem fuisse nutricium? qui Romulum & Remum educauit, non ipsos fuisse pastores obtinebit?

His autem ex Varrone nūc suppositis, audiamus etiam quæ cap. 9. eiusdem lib. doctissimè atque diligentissimè recen-

recenset: quoniam promissa absoluimus, Eamus, inquit, sed inquam quid adieceritis? De extraordinario pecudũ fructu prædictum est: De lacte in eo, & tonsura lanæ; est enim lac omniũ rerum quas cibali causa cupimus liquentium maximè alibile: & id ouillum, inde caprinùm, quod autem maximè perpurget est equinum, tum asininum, deinde bubulũ, tum caprinum, sed horum sunt discrimina quædam: & à pastionibus & à pecudum natura, & mulctu à pastionibus, quod fit ab hordeo, & stipula, & omnino arido & firmo cibo pecude pasta: ad perpurgandum ea quæ viridi pascuo magis flusse ex herba quæ ipsa sumpta perpurgare corpora nostra solet. A pecudum natura, quod lac melius est à valentibus, & ab alijs, quæ nondum veteres sunt, quàm si est contra. A mulgendo atque ortu optimum est id, quod neq; enim longè abest à mulso, neq; à partu continuo est sumptum.

Sumuntur autem differentiæ lactis etiam ab alijs, nem-Plin. lib. 28. cap. 9. Vtilissimum cuique, inquit, lac maternum: maximè autem alit quodcumque humanũ, mox caprinum. Vnde fortassis fabulæ Iouem ita nutritum dixere. Dulcissimum ab hominis camelinum, efficacissimũ ex asinis: nam etiam venenis resistit ex eodem Plin. libro 28. cap. 10. Magnorum animalium & corporum faciliùs redditur: stomacho accomodatissimum caprinum, quoniam fronde magis quàm herba vescuntur: bubulum medicatius, ouillum dulcius, & magis alit, stomacho minùs vtile, quoniam est pinguius. Omne autem vernum aquatius æstiuo, & de nouellis: probatissimum verò quod in vngue hæret, nec defluit. Innocentius decoctum præcipuè cum calculis marinis: aluus maximè soluitur bubulo, minùs inflat quodcumq; decoctum. Et lib. 11. cap. 41. idem Plin. Lac camelis tenuissimum, mox equabus; crassissimum asinæ, vt quo coaguli vice vtantur. Et lib. dicto 28. cap. cap. 7. idem Plin. Semper verò, ait, in omni vsu efficacius est lac eius, quæ marem enixa est: multoq; effi-

cacis-

cacissimum eius, quæ geminos peperit mares, & si vino ipsa cibisque acrioribus abstineat; Gal. autem è contra 5. meth. cap. 12. Ex vaccis lac crassum, inquit, ex asinis tenue, ex capris medium. Hippoc. 2. de Diæta, agendo de lacte: Ouillum, ait, aluum sistit, caprinum verò magis per aluum secedit, bubulum verò minùs; equinum autem & asininum magis secedunt; cur autem asininum magis per aluum secedit, reddit rationem Gal. 3. de aliment. facultat. cap. 15. quoniam scilicet serum multum habet, à quo lac omne facultatem accipit deijciendi, vti à caseosa substantia sistendi; & inferiùs, lac igitur quod seri habet plurimum, etiamsi semper eo vtare nihil penitus afferet periculi, quod verò huiuscemodi humiditatem habet exiguam, caseosam autem crassitiem multam, omnibus qui ipso multùm vtuntur, est periculosum; nam eos quidem renes offendet, qui calculis generandis sunt appositi; iecur item obstruet ijs, qui hoc affectu facilè deprehendi possunt, thoracis autem, ac pulmonis partibus lac omne est vtile. Ita tamen est vtile, vt non continuò sumendum sit lac, nam ex eodem Galeno ibidem, Lactis continuus vsus nocet dentibus, & gingiuis, hos enim humectat, dentes verò putrefacit, sumpto igitur lacte os vino diluto colluere conuenit.

Ampliùs idem Galen. circa differentias lactis, lib. 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. sic loquitur: Caprini lactis vsus frequens apud nos est, apud alios bubuli, sæpe etiam & ouillo vtuntur, sed crassitiem in se habet, atque idcircò asinino est contrarium; bubulum pingue. Ibidem, Caprinum inter cætera lactis genera moderatè habet, cùm non admodum pingue, crassumq; sit, ob idque medium quoque esse censetur, quod in corporibus nostris præstat; Lac enim quod serosum est, ac tenue minùs nutrit, aluum magis deijcit, contra crassius aluũ minùs deijcit, magisq; nutrit. Et inferiùs, constat enim lac omne ex triplici, dissimilique substantia, prima quidem serosa, & tenui, altera crassa,

crassa, & ad caseum faciendū accomodata. Tertia oleosa, & pingui, qua sanè non itidem animantia omnia præstant, nam camelinū, asininumque serosi humoris plùs habent, plùs casei ouillum, plùs pinguedinis bubulum.

Audiamus etiam Dioscoridē de lacte perbellè loquentem libro 2. cap. 75. Lac generatim omne boni succi est, corpus alit, ventrem mollit, stomachum & intestina inflatione vexat: verum tamen aquatius æstiuo, & quod è viridi pascuo est, aluum magis emollit. Probatur candidum & æquali crassitudine, quodque vngui instillatum conglobatur. Aluum minùs tentat caprinum, quoniam capræ astringenti pabulo magna ex parte vescuntur, quercu, lentisco, frondibus oleaginis & therebinto, quam ob causam stomacho etiam euadit accommodatum. Ouillū autem crassum est, dulce ac pingue, sed non vsque adeò stomacho vtile, at bubulum, asininum, & equinum aluū magis soluunt, ipsamq; turbant: quibus autē in locis scammonium, veratrum, mercurialis & clematis sunt pro pabulo, lac omne ventrem stomachumque subuertit, quale in vestinis montibus à nobis obseruatum est. Siquidem capræ veratri albi folia, cùm primùm erūpunt, depascentes & ipsæ euomunt, & lac quoq; reddunt euertendi stoma. hi vim habens, atque nauseosum.

Et hæc sunt quæ ex varijs Autoribus de lacte tibi referenda habui Lector amantissime, ex quibus præcipuè collige, quod lac, vt Medici omnes libris tradiderūt, & præsertim Gal libro 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. succi habetur probatissimi. Cornel. Celsus lib. 2. cap. 20. Lac, inquit, calefacit & stomacho aptum. Eiusdem sententiæ, quod calefaciat fuit etiam Isaac, nempe quia dulce est, & ita etiam Conciliator atque Florida Corona affirmant. Alij è contra lac frigidum esse asseruerunt. Ego autem neque frigidum, neque calidum esse affirmarem, verùm potiùs temperatum, quoniam dulcia temperata sunt ex Galeno lib. de simpl. Med. facultat. vel meliùs lac ca-

lidum

lidum in ventriculo calido est, in ventriculo frigido, frigidum. At lac calidum est cùm seri parùm in se continet, frigidum verò è contra cùm sero abundat. Secundò lac matris, pueris magis conuenit, quàm alterius ex Galeno lib. 1. de sanit. tuenda. Ac sanguine, ibidem subiungens, dum adhuc in vtero gestamur, ali nos constat, ex sanguine verò lac gignitur, exiguam in mamillis mutationem adeptum; quare ij qui matris lacte pueri aluntur, iam non solùm consueto, verùm etiam maximè proprio vtuntur alimento, quod idem & Plin. lib. 28. cap. 9. superiùs asseruit. Vnde D. August. distinct. 5. Praua consuetudo, asserebat, in coniugatorũ moribus irrepsit, vt filios, quos gignunt, nutrire mulieres contemnant, eosq; ad nutriendum alijs mulieribus tradant, quod videlicet ex sola carnis incontinentia videtur fuisse inuentum, quia dum se continere nolunt, despiciunt lactare quos gignunt. Cornel. Tacitus referente Tiraquello lib. de Nobilit. cap. 20. laudat in hac re mores Germanorum, quod sua quemque mater vberibus alit, nec ancillis, nec nutricibus delegant. Et in lib. de claris Oratoribus loquens de antiquis Romanis; Iampridem, inquit, suus cuiq; filius, ex casta parente natus non in cella emptæ nutricis, sed gremio, ac sinu matris educabatur. Plutarchus quoque in eo libro, quem de educandis liberis conscripsit, sic loquitur: Oportet vt matres filios educent, eisque vbera porrigant: quoniam maiori cum charitate, maiorique diligentia nutrient, vt quæ natos ex intimo, & vt dici solet ex vnguibus ament: Nutrices verò suppositiтiam quandam & aduentitiam beneuolentiam habent, vtpote mercedis gratia diligentes. His similia ex D. Chrisostomo, Columella, Gellio, & alijs infinita ibidem recenset Tiraquellus, quibus omnibus etiam suppositis.

Lac sanum è corpore sano fluere solet, vnde Gal. lib. 1. de cibis boni & mali succi cap 3. Neque enim, inquit, lac bonum succum præstabit vnquam, cùm totum corpus vitiosos

tiosos humores habuerit, propterea que lac ex animantibus, quæ boni sint habitus, ad bonos humores gignendos probatissimum erit. Alenti partum non corrumpitur lac si ex eodem viro conceperit rursus mulier, inquit Plin. lib. 7. cap. 16.

Ad lactis generationẽ faciunt præcipuè alimenta, propterea quod si animalia nutriantur probis alimentis, atque boni succi, probum quoque boniq; succi lac generant, sicuti è contra. Vnde Aldrouandus lib. 1. de Quadrupedib. agendo de lacte asinæ: Optimum, inquit, lac erit, si asina sana sit, bene nutrita, iuuenis & non longè à partu. Nutriri debet optimo fœno, auena, hordeo, herbis, sed maximè his quæ affectui prosunt. Vbi mulgenda est asina, fiat in loco vicino cubiculo, ne lac ab aere alteretur, & ne frigescat, mulgeatur in vas duplex, hoc est contineatur scyphus in alio vase pleno aquæ calidæ. Et Gal. 5. Meth. 12. Porrò, ait, hoc tibi de lactis vsu pro maximo præcepto sit, vt ijs, quibus eo est opus, omnino id adstante animali statim mulctum bibant, etiam melle iniecto, si cui cogi in ventriculo solet, quod si ipsum descendere ad aluum citiùs cupis, etiam sale. Nos hodierno tempore, ne lac in ventriculo coaguletur, sacchari portionem intra lac inijcere solemus, nempe vnciam sacchari fini puluerisati, plùs, minùs, prout opus erit.

Circa cognitionem lactis, quæ sanè cunctis lacte fruentibus necessaria est Gal. lib. 1. de sanitate tuenda, & 3. de alim. facult. cap. 15. sic loquitur: Lac, quod optimum est, id gustanti, olfacientique planè suaue, intuenti candidum, æquabile, ac liquidi, crassiq; medium apparebit; quod vitiosum est è diuerso, aut crassum, & caseosum, aut liquidum, & serosum ac lucidum, tum consistentia ipsa, coloreque inequabile videbitur; idem gustantibus amarorem, aut salsedinem, aut qualitatem propriam extraneam exhibebit: tale verò nec olfacienti suaue erit atque lactis probi, improbique hæc sunt indicia, quibus etiam Plinius supe-

superiùs addit, quod lac bonum in vngue hæret, & nonnulla alia si rectè memini. Trall. etiam lib. 1. cap. 15. Internoscitur autem lac, inquit, colore, substantia, & odore, vt & albissimum sit, & nihil habeat liuidum, aut fœtidum, substantia verò, vt nihil admodũ tenue, ac crassum, aut caseosum contineat; nam tale conuulsiones potissimùm generare solet, & neruos obstruere.

Post lactis potionem nimij labores vitandi sunt, inquit Paul. libro 1. cap. 87. Lentè laborare satiùs est, vigiles conquiescere, sic enim quam primùm per aluum descendit, præterea qui lac potare voluerit, ab alijs abstinere se cibis debet, docet idem Paul. ibidem, donec concoctum fuerit, & inferiùs descenderit. Sed de lacte sumpto vt medicamentum & purgans hæc intelligenda sunt sententia mea, non autem vt alimentum.

Plin. lib. 7. cap. 7. refert Fabiũ Senatorem Prætorem, qui in lactis haustu vno pilo strangulatus fuit. Quare maxima cum cautione lac potandum est. Et obiter atq; postremò liceat etiam hic in medium adducere quæ Plin. recenset lib. 11. cap. 41. Asinæ lac, inquiens, conferre aliquid candori in mulierum cute putatur; ideoq; Poppea Domitij Neronis coniux quingentas per omnia secum fœtas asinas trahebat, balnearum etiam solio, totum corpus illo lacte macerabat, extendi quoq; cutem credens. Et hæc de lacte satis dicta sint.

De Lacticinijs. Caput XXXIV.

NON vnum sed plura sunt lacticinia, præcipuè verò hic Romæ in vsu habentur caseus, butyrũ, caput lactis, recocta: Incipientes autem à caseo hic græcè τυρὸς dicitur, hoc est à coeundo, vel vt inquit Varro, ex lacte coacto, ex lacte namque coagulato fit caseus, hædino inprimis, vitulinoue coagulo. Caseorum genera varia sunt

ex Plin.lib.11.cap.42.vbi sic loquitur: Laus caseo Romæ, vbi omniũ gentiũ bona cominus iudicãtur: è prouincijs Nemausiensi præcipua Lesuræ Gabaliciq; pagis. Sed breuis ac musteo tantùm commendatio. Duobus alpes generibus pabula sua approbant. Dalmaticæ Docleatem mittunt, Ceutronicæ Vatusicum. Numerosior Apennino. Cebanum hic è Liguria mittit, ouiũ maximè lactis: Aesinatem ex Vmbria: mixtoq; Hetruriæ, atq; Liguriæ confinio, Lunensem magnitudine conspicuum: quippe & ad singula milia pondo premitur. Proximũ autem Vrbi Vestinum, eumq; è Cæditio campo laudatissimum. Et caprarum gregibus sua laus est. Agrigenti maxima, eam augente gratiam fumo, qualis in ipsa vrbe conficitur, cunctis præferendus. Nam galliarum sapor vim medicamenti obtinet. Trans maria verò Bithynus ferè in gloria est. Inesse pabulis salem, etiam vbi non detur, ita maximè intelligitur, omni in salem caseo senescẽte: quales redire in musteum saporem, aceto & thymo maceratos, certum est. Tradunt Zoroastrem in desertis caseo vixisse annis viginti, ita temperato vt vetustatem non sentiret. Circa differentias casei Martialis in Xenijs laudat caseum Lunæ vrbis Ethruriæ his verbis:

Caseus Ethruscæ signatus imagine Lunæ,
Præstabit pueris prandia mille tuis.

Idem Martialis laudat etiam caseos Vestinis ex Italiæ populis venientes, ita concinens:

Si sine fruge voles ientacula sumere frugi,
Hæc tibi Vestino de grege massa venit.

Sicuti etiam alijs versibus Martial. laudat caseos Trebulæ oppidi in agro Reatino existentis:

Trebula nos genuit; commendat gratia duplex,
Siue leui flamma, siue domamur aqua.

Sumuntur etiam differentiæ casei ex animalibus; nempe inquit Aristot. 4. de hist. animal. cap. 20. Fit caseus ex ijs, quæ inter vrbana, dentium ordine carent superiore; eorum

rum

rum autem quæ vtrinque dentata sunt lac coire non potest, sicut nec pingue, & tenue, dulceq; est. Commodum verò ad conficiendum reponendumq; caseum præcipuè ouillum, caprinumque est: mox bubulum. Caseus ouillus minùs terreus est, ideoque facilioris concoctionis, atq; præstantioris alimenti, quàm vaccinus. Caprinus postremò ambobus deterior est.

Caseus ait Cardan. in proemio lib. de sanit. tuen. Acris est ob coagulum, & terreus exempta butyrosa parte, alia etiam habet incommoda, vt satis scitè dixerit Philologus non esse bonum nisi fabris lignarijs ad tabulas iungendas. Verùm ex altera parte idem Cardan. lib. 3. de sanit. tuen. cap. 12. Caseus, ait, quarta pars est simplex lactis, nam & post butyrum, & ante recoctam extrahitur. Temperamenti est humidi qui recens est, ac frigidi in secundi initio si salitus non sit, aluum sistit, ventriculo vtilis non parùm & corpus impinguat, & difficulter concoquitur. Caseus robustum quid habet, docet etiam Hippocr. 2. de Diæta, multùm alit, æstuosus est. Robustum quid habet, quia proximum generationi est. Multùm alit quoniam carnosæ reliquiæ sunt lactis. Aestuosus est quia pinguis. Ad hoc autem vt idem caseus meliùs concoquatur, mollis esse debet, ex eodem Cardano, pinguis, leuis, suauis gustu, odore iucundus, quique facilè etiam frangatur; non salitus esse debet, non acidus, non vetustus, neq; corruptus. In pauca etiam quantitate vescendum est caseo; vnde Schola Salernitana concinens:

Caseus est sanus, quem dat auara manus.

E lacte fit etiam butyrum, inquit Plin. lib. 28. cap. 9. Barbararum gentium laudatissimus cibus, & qui diuites à plebe discernat. Plurimum è bubulo & inde nomen: pinguissimum ex ouibus. Fit & ex caprino, sed hyeme calefacto lacte, æstate expresso tantùm, crebro iactatu in longis vasis, angusto foramine spiritum accipientibus sub ipso ore, aliàs præligato. Butyrum pars lactis calidior est sen-

tentia

tentia mea, nam ſpuma lactis eſt, pauci alimenti eſt etiam, licet vt medicamentum pluribus conferat, veluti Plinius etiam recenſet loco ſuperiùs allato.

Inter ſpecies butyri Plinius loco dicto recenſet oxygalam, additur paulùm aquæ, inquiens, vt aceſcat. Quod eſt maximè coactum in ſummo fluitat, id exemptum addito ſale, oxygalam appellant, reliqua decoquunt in ollis, ibi quod ſupernatat butyrum eſt, oleoſum natura. Galenus autem referente Cardano, ibidem videtur velle, quod oxygala haud butyri ſpecies ſit, ſed caſei, nempe caſei ſpecies illa, quam recoctam recentiores appellant, his verbis alloquens lib. de aliment. cap. 17. Oxygala etiamſi in bilioſiſſimo ventriculo, ac calidiſſimo ſit, nunquam in nidorem tranſibit; eſt autem frigida & craſſi ſucci, difficilis coctionis, & ex qua humor crudus generari ſoleat, calidiſſimis ventriculis vtiliſſima, frigidioribus aduerſiſſima, lapidique generando in calidis renibus apta, eadem ſtupefacere dentes frigidiore natura ſolet. Quare oxygala apud Galenum & Græcos illud eſt, quod recocta nunc appellatur, cuius naturam atque temperamentum ex Galeno iam audiuiſtis.

Inter lacticinia recenſebatur etiam caput lactis, quod ex butyro & ſpuma compoſitum eſt alimentum, meliùs tamen alit quàm butyrum, guſtu ſuauius eſt, atque melioris alimenti, licet copioſè ſumptum ventriculum relaxet, appetitum deijciat.

De

De Melle, Sacharo, Sale, Pipere, Croco, Aniso, Cinnamomo, & Cumino. Caput XXXV.

Condimenta lactis, atque operum lactariorum sunt præcipuè, mel, saccharũ, sal, piper, crocus, anisum, cuminum, cinnamomum, de quibus in præsenti capite mihi etiam agere propono; & circa mel primùm, Aristæũ Archadiæ Regem apum, & mellis vsum inuenisse, atque hominibùs tradidisse, refert Iustinus libro 13. Alibi verò nempe libro 44. Mellis colligendi vsum refert inuenisse Gargorem Curetum Regem. Mel autem μέλι græcè appellatur, à suauitate scilicet,& dulcedine, quam in se continet. Vnde Cicero lib. 1. de Diuin. refert, Platoni in cunis paruulo dormienti, apes in labellis consedisse, ex quibus prædictum fuit, singulari illum suauitate orationis fore. Plin. lib. 11. cap. 14. Mel, inquit, vernum Anthinum dicitur, æstiuum verò ὡραῖον, hoc est ab hora anni dicerem, nempe tempore caniculari, quod tempus horam anni antiqui vocabant. Cùm autem mel per se fluit Acœton dicitur, ex eodem Plinio ibidem. Sicuti si syluestre appellatur Ericæum, ab Erica frutice, quam & gisarum vocant; Et postremò mel purum, atque integrum, quodque nec acescere cœpit, nec vllum passum fuit vitium Acraton appellatur per eundem Plinium; à quo etiam omnium optimè mellis natura describitur libro 11. natural. histor. cap. 12. his verbis alloquente. Venit hoc ex aere,& maximè syderum exortu, præcipuèque ipso Sirio explendescente fit, nec omnino prius Vergiliarum exortu sublucanis temporibus. Itaque cùm prima aurora folia arborum melle roscida inueniuntur: ac si qui matutino sub dio fuere, vnctas liquore vestes, capillumq; concretum sentiunt.

tiunt. Siue ille est cœli sudor, siue quædam syderum saliua, siue purgantis se aeris succus: vtinamque esset, & purus, & liquidus, ac suæ naturæ qualis defluit primo: nunc verò è tanta cadens altitudine, multùmq; dum venit sordescens, & obuio terræ halitu infectus, præterea è fronde ac pabulis potus, & in vterculos congestus apum (ore enim vomunt) veluti etiam Aristot. docet lib.5. de histor. animal. cap.22. adhæc succo florum corruptus, & alueis maceratus, totiesq; mutatus, magnam tamen cœlestis naturæ voluptatem affert.

His similia recenset etiam Gal. lib.3. de aliment. facult. cap. 39. his verbis; Omnis alimentorũ materia hactenùs duobus generibus est comprehensa, quorum alterum quidem ipsorum à plantis, alterum verò ab animalibus sumebatur; ab vtroq; verò ipsorum mel est secretum, oritur enim in plantarum folijs, est autem neque succus earum, neque fructus, neque pars, sed eiusdem est cum rore generis; non tamen assiduè nec copiosè, vt ille prouenit; Memini aliquando cum æstate super arborum, ac fruticũ, herbarumq; folia mel quam plurimum fuisset repertum, agricolas velut ludentes cecinisse, Iuppiter melle pluit. Peritis quidem naturæ interpretibus videbatur halitus è terra, & aquis à Solis calore sublatus, ac deinde exactè tenuatus, ac coactus à frigore sequutæ noctis concretus coaluisse, apud nos verò raro id accidit: in monte autem Libano quotannis persæpe, itaque coria super terram extendentes, & arbores excutientes, quod ab eis defluit excipiunt, & ollas, ac fictilia melle implent. vocantq; id mel roscidum, & aereum: proinde constat materiam, ex qua mel generatur esse rori congenerem: est autem id mel tenuiorum partium: ideoq; in calidis corporibus promptè in bilem vertitur, frigidis verò accommodatissimum. Mel ergo ex his Gal. etiam colligitur, vel aereum est vel non aereum, & ex apibus præstitum, illud tenuiorum est partium; hoc verò crassiorum, illud calidius, atque melioris

succi,

succi, hoc verò non adeo calidum, & succi non adeo probatissimi.

Sumuntur autem differentiæ mellis præcipuè ex natura locorum, vnde Plin. in eodem libro ibi optimus semper est, cap. 13. subiungit, vbi optimorum doliolis florum conditur. Atticæ regionis hic & Siculę, Hymetto, & Hybla ab locis, mox Calydna Insula. De Attico primùm melle Ouid. sic concinit:

Adijce de flauis optima mella fauis.

Et Marcus Varro lib. 3. de re Rustica de Siculo mellę sic etiam loquitur: Propter hoc Siculum mel fert palmam, quod ibi thymum bonum & frequens est. Sicuti etiam de Hymetto Monte Attico; Stat. lib. 6. Theb. strident, inquit, & Hymettica mella. Hybla mons Siciliæ est, in quo optima mella pariter colliguntur; vnde Martialis lib. 11. Epigram. 30.

Mella iubes Hyblæa tibi, vel Hymettia nasci.

Calydna præterea vna est Cycladum, mellis itidem probi feracissima; ideoq; Ouid. lib. 8.

Dextra Lebynthus erat, fœcundaque melle Calydna.

Alia etiam loca sunt, in quibus optima mella reperiuntur. Horatius enim in fortunatis Insulis recenset copiam optimi mellis esse, sic concinens:

Mella caua manant, ex ilice montibus altis.

Val. Flaccus lib. 6. laudat mella Torini Populi Indiæ cùm inquit:

Mellis bonos Torinis.

Et sic prout in varijs locis colligitur mel, bonum, melius, vel optimum erit. Sorbetur enim optimũ ex eodem Plin. ibidem & minimè fronde infectum, è quercus, filiæ, harundinum folijs.

Sumit etiam differentias bonitatis mel ratione temporum durationis ipsius; Vnde idem Plin. Est autem initio mel (vt aqua) dilutum, & primis diebus feruet vt mustũ, seque purgat: vicesimo die crassescit, mox obducitur te-

nui membrana, quæ feruoris ipsius spuma concrescit. Et Gal. 7.meth.6. Quod igitur mel, inquit, colore flauo est, & odore suaui, tum purum adeò, vt totum pelluceat, ac gustanti parùm acre, iucundissimumque, præterea tam sibi cohærens, vt si digito attollatur, continuum sibi, nec intercisum ad humum defluat, id omnium est optimum: si verò abrumpitur, nec demissum ad terram vsque continuitatem seruat, id aut crassius iusto est, aut tenuius, aut partium dissimilium: Ibidem Galen. Cerosum itaq; magis mel est, quod & crassius est, & cui tales quæpiam crassitudines innatant; Excrementosius verò, ac perfici concoquiq; difficilius, tum quod totum humidum est, tum in quo multæ in partibus sparsæ apparent humoris guttæ. Porrò in quo vel ceræ qualitas aliqua, vel propolis, vel id genus alia gustu deprehenditur, non modò non est optimum, verùm etiam malum est, quippe nullam penitùs alterius cuiusquam rei in se eminentem qualitatem continere debet, cap. 7. eiusdem libri. Quin etiam, inquit Gal. mel ipsum despumatum per se optimum nutrimentum est frigido ventriculo, ita vt calido aduersissimum; Et primo de med. facult. cap. 1. & 2. Mel calidis & siccis aduersissimum, frigidis verò, & humidis vtilissimũ; sicuti etiam lib. de bonitate succorum cap. 11. Mel in naturis calidis in bilem vertitur, in pituitosis & senibus accommodatum est, & morbis frigidis: eius naturæ fortasse erat Pollio Romulus, de quo Plin. lib. 22. cap. 24. sic loquitur; Multi senectam longam mulsi tantummodo nutritu tolerauere, neque vllo alio cibo, celebri Pollionis Romuli exemplo: quem centesimum annum excedentem, cùm D. Augustus Hospes interrogaret, quanam ratione maximè vigorem illum animi corporisq; custodisset, ille respondit, intus mulso, foris oleo, nempe quia mulso nutritus fuerat, oleo autem vnctus, quemadmodum antiqui solebant. Sed mulsum ex Plinio ibidem aqua & vino fieri solebat, de quonam mulso hìc intelligendum est? Sanè de mulso ex

aqua dicerem, nam mulsum ex vino vetustate longa in idem vinum transit, & dictione mulsi præcipuè mulsum ex aqua intelligitur, vnde Paul. lib. 1. cap. 96. Cæterùm, inquit, hoc modo præparari debet mulsum: Octupla aquæ portio melli admiscetur, incoquiturque, donec spumare desinat, spumã verò continenter ab ea tollere, simul atq; orta est oportet. Cæterùm vt asserebam, antiqui non mulso solùm ex aqua, sed vino vtebantur, vnde Horat.

Aufidius forti miscebat mella Falerno.

Et Marc. Varro lib. 3. de re Rustica cap. 16. Mel, inquit, ad principia conuiuis, & ad secundam mensam ministratur, idque nulla alia ratione, ego dicerem, nisi quoniam mel calidum est, & præsertim vino sumptum, cùmq; calidum prodest inani ventriculo atque fame refrigerato, & propterea in principio mensæ offerendum est, sicut & hodie in alijs cibis passim seruatur; calidiora namq; alimenta in principio mensæ offeruntur, frigidiora verò, atque crassiora in medio & fine potiùs.

Expenso melle saccharum sese offert, de quo primùm scire est, maximè differre saccharum nostri temporis, à sacchāro antiquorum: propterea quòd saccharum antiquorum inter mella recensebatur ex Dioscoride, Galeno, & Plinio, præsertim libro 12. natur. hist. cap. 8. vbi sic loquitur: Saccharon & Arabia fert, sed laudatius India: Est autem mel in Harundinibus collectum gummium modo candidum, dentibus fragile, amplissimũ nucis auellanæ magnitudine, ad medicinæ tantùm vsũ. Et Alexander in problem. Quod Sacchar Indi appellant mellis coagulum est, sale cogente, conuertensque ad mellis dulcedinem; Quod idem Monte etiam Libano fieri certum. Manardus autem Epist. 2. lib. 3. Antiquorum, inquit, saccharum fit cùm noctis primò frigus agglutinat; dehinc superueniens Solis calor obdurat. Nostrum verò plantæ pulpa in Siciliæ & Cannariæ Insulis latitat effigie tantùm vt diximus arundini similis, quam plantam nec Dioscori-

des, neque Plinius agnouerunt, quoniam ipsam non tacuissent, cùm res tanti momenti sit; & ibidem saccharum antiquorum, ait idem Manardus, & Manna parùm vel nihil inter se differunt, nisi forte sacchari nomine intelligebatur illud, quod ex India aliquando vel Arabia ferebatur, nunc saccharum candidum communiter appellatũ, & quod ex Solis excandescentia induretur. Hoc autem tempore tale saccharum candidum neque ex India, neque ex Arabia fertur, quoniam Venetijs artificialiter fit. Quidquid tamen sit, nostras saccharum ex eodem Manardo nihil aliud est, quàm succus à propria generis planta bene contrita expressus, calore ignis plùs minùsue excoctus, coactus & defecatus in zuccharum tanto candidius, & durius euadens, quanto plùs coctionis defecationisq; tolerauerit. Ex diuersa autem huiusmodi defecatione, & coctura contingit varios ei perfectionis numeros adscribi, vt quoddam summum & perfectissimum, à fine nomen vulgò accipiens, quia videlicet ad finem bonitatis peruenerit, candore duritie suauitate præcipuum. Ex Hieron. Cardano lib. 3. de sanitate tuenda cap. 78. Saccharum postremò temperatũ est iuxta illa Gal. de simplic. Omnia dulcia temperata, sicuti acida frigida, amara calida, atque minùs melle calidum, impurius tamen, & rude, idest primæ cocturæ calidius est, nec acrimonia expers, abstersioneque. Candidius verò quod quarta vel quinta sit coctura, minùs calidum est, coctione enim acrimoniam deperdit, & potestate qua pollet extenuandi ac detergendi nec obstruit, nec glutinositate moram trahit. Quod verò sponte fluit, cùm nullam admixtam aquam habeat, vocaturque à Principe sulimentum, hoc nulla ex parte melle est inferius in abstergendo: Reliquum quod nobis in vsu est propter admixtam aquam, cùm palàm sit melle dulcius minùs abstergit: frigidis autem, & siccis obsonijs adhibitum ad temperamentum reuocat, nec calidis & humidis aliquod detrimentum affert, sed omnia lenit ac mitescit;

tescit; eoq; dulciarij pistores in panificiorũ genera vtuntur; & seplasiarij multas, variasque figuras, ac formas tribuunt ad hominis delicias.

Sequitur nunc sal, qui ex græca dictione ἅλς, hoc est mare dicitur, & ille est quo in cibis condiendis vtimur, res quidem viuentibus hominibus maximè necessaria, vnde Plin. lib. 31. cap. 7. Ergo hercule vita humanior sine sale nequit degere: adeoque necessarium elementum est, vt transierit intellectus ad voluptates animi quoque. Nam ita sales appellantur: omnisq; vitæ lepos & summa hilaritas; laborumque requies non alio magis vocabulo constat: honoribus etiam, militiæq; interponitur; salarijs inde dictis, magna apud antiquos auctoritate, sicut apparet ex nomine Salariæ viæ: quoniam illa sal in Sabinos portari consueerat: Nam vt à principio huius capitis docet Plin. Sal omnis aut fit, aut gignitur; vtrumq; pluribus modis, sed causa gemina, coacto humore, aut siccato. Siccatur in Lacu Tarentino æstiuis solibus, totumque stagnum in salem abit, modicum alioquin, altitudine genua non excedens. Item in Sicilia in lacu, qui Cocanicus vocatur, & alio iuxta Gelam: horum extremitates tantùm inarescunt, sicut in Phrygia, Cappadocia. Aspendi vbi largius coquitur, & vsque ad medium lacum. Aliud etiam in eo mirabile, quod tantũdem noctu subuenit, quantùm die auferas. Omnis est talis sal minutus atq; non gleba est. Aliud genus ex aquis maris sponte gignitur, spuma in extremis littoribus, ac scopulis relicta. Hic omnis rore densatur, & est acrior, qui in scopulis inuenitur. Sunt etiamnum naturales differentiæ tres. Namq; in Bactris duo lacus vasti, alter ad Scythas versus, alter ad Arios, sale æstuant. Sicut ad Cittium in Cypro, & circa Memphin extrahunt lacu, dein Sole siccant. Sed & summa fluminum densantur in salem, amne reliquo veluti sub gelu fluente, vt apud Caspias portas, quæ salis flumina appellantur. Itẽ circa Mardos & Armenios. Præterea apud Bactros amnis

Ochus & Oxus, ex appositis montibus deferunt salis ramenta. Sunt & in Africa lacus, & quidem turbidi, salem ferentes. Ferunt quidem & calidi fontes sicut Pagasæi. Et hactenùs habent se genera ex aquis sponte prouenientia. Sunt & Montes natiui salis, vt in Indis Oromenus, in quo lapidicinarum modo cæditur renascens, maiusq; regũ vectigal ex eo est, quam ex auro atq; margaritis. Effoditur & è terra, vt palàm est humore densato, in Cappadocia. Ibi quidem cæditur specularium lapidum modo. Pondus magnum glebis, quas micas vulgus appellat. Carrhis Arabiæ oppido muros domosq; massis salis faciunt, aqua ferruminantes.

Vel sit dicebatur etiam superiùs sal: factitij autem salis varia genera sunt, ex eodem Plinio ibidem. Vulgaris plurimusque in salinis, mari adfuso, non sine aquæ dulcis riguis, sed imbre maxime iuuante, ac super omnia Sole multo, non aliter inarescens. Harum verò salinarum inuentor fuit Ancus Martius Rex, eodem Plin. referente, qui salis modia sex milia in congiario dedit populo, atque salinas primus instituit.

Circa quantitatem verò salis, nempe quantũ ipsius pro obsonio exhibendum sit, id docet Varro lib. de re Rustica his verbis: Vbi oleæ comesæ erunt, halecem, & acetum dato, oleum dato in menses vnicuiq; sextarium: salis vnicuique in annos modium satis est: Modium verò pendet libras viginti sex, & vncias octo; Quare salis viginti sex libræ, cum vncijs octo quolibet anno pro obsonio vnicuiq; inseruiebant.

De sale ampliussciendũ est, quinã bonus vel melior sit, Plin. laudat salem Tarentinũ, salsissimus, inquiens, sal siccissimus: suauissimus omnium Tarentinus, atque candidissimus. Ad obsonium & cibum vtilior quisquis facilè liquescit: seruandis carnibus aptior acer, & siccus. Cardan. cap. 75. lib. 3. de sanitate tuenda ait, salem vitam producere multùm, & eo argumento, quod immixtum oleo in-

lam-

lampade ignem longè diutiùs alit. Huius rei relinquo tibi Lector rationem quærere; ego autem dicerem, id fortasse accidere ex eo, quia tale oleum sicuti omne humidum, & aereum mixtione sicci difficiliùs resoluitur, & per consequens longiori tempore durat, quàm simplex existens, ac sine vlla alia sicci mixtione, cui rationi mihi videtur etiam fauere, quod inquit Hippoc. libro de Aere, aquis, & locis tex. 16. vbi sermonem habens de aquis salsis id præcipuè asserit. At enim mentiuntur homines de salsis aquis propter imperitiam; in eo quod per aluũ secedere, eamq; soluere putantur; maximè enim istæ contrariæ sunt ad alui egestionem ac secessum; sunt enim crudæ, & à calore coqui non possunt: quod sanè contingit ob acrimoniam, cruditatemq; quam à sale adipiscuntur, vnde difficilioris coctionis redditæ, à calore difficiliùs etiam resoluuntur; quod idem puta contingere in oleo.

Piper amplius expendendum, quod græcè πέπερι dicitur, quod nomen ex Dioscoride arboris est, cuius fructus condimentis aptus est, atque ad nos ex India fertur. Calfacit & exsiccat piper, vrinam ciet, stomacho frigido confert, si tamen modestè sumatur.

Crocus etiam flos est, qui saffranũ vulgò dicitur à Croco puero (vt Poetæ fabulantur) dictus, qui cùm Smilacem puellam tenerrimè deperiret, amoris impatientia versus fuit in florem sui nominis; Vnde Ouidius 4. Metamorphos.

Et Crocon in paruos versum cum Smilace flores.

De Croco scribit plura Plin. lib. 21. cap. 6. vbi; Optimum, inquit, vbicumq; quod pinguissimum, & breuibus capillis: pessimum verò quod situm redolet. Calfacit & siccat, atque hilaritatem inducit, non aucto, vt putant, calore innato, inquit Petronius lib. 3. de vict. Romanorum cap. 3. Verùm perturbato cerebro, vtputa qui perinde ac vinum inebriet, & risus gaudijq; specimen excitet. Sed cur etiã id ex proprietate agere non asseramus?

Præterea anisum proponitur, qui eiusdem ferè rationis est cum aromatibus, calfacit etiam & exsiccat, vrinam ciet, flatus discutit. Plin. lib. 20. cap. de aniso sic loquitur: Anisum aduersus scorpiones ex vino bibitur: panis etiam crustis inferioribus subditur: iuuat quartanas in quantitate trium digitorũ sumptum; aspidum venenis aduersatur, vrinam ciet, sitim cohibet, Venerem stimulat, vestes à tineis defendit: quo nigrius melius, & quo recentius, stomacho inutile est præter quam inflato.

Cinnamomum frutex est in Æthiopia, troglodytis conterminа humilis & surculosus, duorũ cubitorũ altitudine etiam hodie in officinis nomen retinet, vulgus à quadam canalium figura canellam appellat. De Cinnamomo longam historiam atque diligentissimam recenset Plin. lib 12. cap. 19 Sed Hieron. Cardanus lib. 3. de sanitate tuenda cap. 80. Differre, ait, cinnamomum nostras à cinnamomo antiquorum, idq; optimè probat. Nostrum subiungens deinde cinnamomum calidum est, & siccum in tertio gradu, incidit, digerit, astringentis facultatis non omnino expers, atque odore suaue est.

Postremò cuminum, siue cyminum, herba notissima est; folio fœniculo non dissimilis, cuius semen in vino potum pallorem fertur generare: vnde Horat. lib. 1. Epist. ad Mecœnatem.

——— *biberent exangue cuminum.*

Persius verò Satyra 5.

——— *Pallentis grana cumini.*

Plin. etiam lib. 20. cap. 14. Veruntamen, ait, omne cuminum pallorem bibentibus gignit. Ita certè ferunt Portij Latronis clari inter magistros dicendi adsectatores similitudinem coloris studijs contracti imitatos: & paulò ante Iulium Vindicem adsertorem illum à Nerone libertatis, captatione testamenti sic lenocinatum. Ibidem idem Plin. Sed satiuo magnus vsus, in stomachi præcipuè remedijs; Discutit pituitas, & inflationes, tritum & cum pane sumptum,

tum, vel potum ex aqua vinoque; tormina quoque & intestinorum dolores. Infantibus imponi in ventre satis est. Morbo regio in vino albo à balineis datur.

De Oleo, Aceto, Sapa. Cap. XXXVI.

OLeum ἔλαιον græce dicitur, hoc est ab ἐλαία, idest oliua arbore, siue eiusdem fructu cuius succus oleum est. Vnde Oliuum quoque à nonnullis appellatur, & præsertim Virgil. 3. Georg.

——— *liquidi corrumpitur vsus oliui.*

Horat. etiam 1. Serm. Sat. 6.

——————— *vngor oliuo.*

Atque 2. Serm. Sat. 4.

Quali perfundat pisces securus oliuo.

Oleæ Inuentrix fuit Minerua ex Virg. Marone 1. Georg. sic loquente:

——————— *oleæque Minerua*

Inuentrix ———————

Ideoque eidem Mineruæ fuit dicata olea, sicuti Ioui Esculus, Apollini laurus, Veneri myrtus, Herculi populus, ita Plin. recenset lib. 12. cap. 1. & lib. 15. cap. 4. idem Plin. oleæ honorem Romana maiestas magnũ præbuit, turmas Equitum idibus Iulijs ex ea coronando: item minoribus triumphis ouantes. Athenæ quoque victores olea coronant, Græci verò oleastro. Post Mineruam oliuæ, & olei inuentor fuit Aristæus Rex, Cicero recenset 3. de Natur. Deorum.

De oleo amplius peragens Plin. libro dicto 15. cap. 2. Principatum, inquit, in hoc quoque bono obtinuit Italia toto orbe, maximè Agro Venafrano, eiusque parte, quæ Licinianum fundit oleum. Vnde Columella lib. 6. Oleum optimum, inquit, Licinia dat, plurimum Sergia. Et lib. 5. cap. 8. Olearum, ait idem Columella, quædam dicuntur

Licinianæ (ecce etiam Columella primatum Liciniæ tribuit) quædam Pausiæ, quædam Sergiæ, quædam Orchites, quædam Regiæ, quædam Radij; Aliæ Algianæ, aliæ Nauiæ, aliæ Culmineæ, aliæ Circites, aliæ Myrteæ.

De oleo Liciniæ siue Venafri Campaniæ oppidi sic concinit Martial. lib. 13.

Hoc tibi Campani sudauit Bacca Venafri.

Et Horat.

Pressa Venafranæ quod Bacca remisit oliuæ.

Martial. laudat oliuam Piceni in Italiæ regno.

Si mihi Picena Turdus palleret oliua.

Virg. 7. Æneid. sic concinit de oliuis Sabinis.

Ecce, Sabinorum prisco de sanguine, magnum
Agmen ——————
Ereti manus omnis, oliueræq. Mutuscæ.

Ouid. lib. 7. Metamorph. de Peparethos Insula.

Et Glasos, nitidæque ferax Peparethos oliuæ

Virgilius laudat etiam oleum Taburni Montis in Campania:

Atque Olea magnum vestire Taburnum.

Oleo natura, inquit Plin. ibidem cap. 4. tepefacere corpus, & contra algores munire, eidemque feruores capitis refrigerare. Vsum eius ad luxuriam vertere Græci, vitiorum omnium genitores, in gymnasijs publicando. Notum est, magistratus honoris eius octogenis sestertijs strigmenta olei vendisse. Apud priscos enim pro valetudine tuenda vnctio ex oleo maximè in vsu erat, & præsertim in Gymnasijs post exercitationem peractam. Alij verò pro eadem valetudine tuenda etiam ante exercitationem, & sine vlla exercitatione olei vnctione vtebantur, veluti ex Galeno colligitur 2. de sanitate tuenda, traditumque est interroganti Democritum, qua ratione sanus aliquis degere valeat, respondisse, si melle interiora, & oleo exteriora perfundat, & Augusto similiter interroganti Pollionem Romulum centesimum annum excedentem,

tem, quânam ratione maximè vigorem illum animi corporisque custodisset, respondisse, intus melle, foris oleo. Vnctio enim docet Hippoc. lib. 2. de Diæta humectat, calefacit & mollit, humectat quia oleum humidum est, & quia humorem egredi non sinit. Calefacit, quia calidum quoque natura est ex omnibus Auctoribus, & præsertim Aristot. sect. 1. Problem. 40. & 5. Problem. 6. & calorem insitum ab externis iniurijs tuetur. Mollit postremò quia lentorem habet, quò præsertim ijs, qui exercendi sunt, ante exercitationem vtilis vnctio est: ita enim membra emollita faciliùs tractantur, flectuntur, distenduntur; E contra verò dura membra, si violenter tractentur, franguntur, rumpuntur; Vnde Dioscorides: Oleo munitum corpus, asserebat, ad functiones promptius euadit, sed non solùm externè corpori humano vtile est oleum, verùm etiam & internè sumptum, atque præsertim vt medicamentum pluribus affectionibus conferre solet. Ideoque Aristot. sect. 3. Problem. 34. Cur oleum quærit, ad arcendam vinolentiam valet, sorbitumque facultatem præstat potandi? an quod vrinam ciere potest vinoque hausto iter regit?

Circa acetum verò, Plin. lib. 14. cap. 20. sic loquitur: Aceti enim nequitiæ inest virtus magnos ad vsus, & sine queis vita mitior degi non possit Et libro 33. cap. 1. Vin etiam vitium transit in remedia. Aceto enim summa vis est in refrigerando, non tamen minor in discutiendo. Et quod acetum refrigeret, siue refrigerando prosit humanis corporibus, docet ibidem Plin. pluribus exemplis & rationibus, quæ breuitatis causa in præsenti omittam Hippoc. 2. de Diæta ait, acetum frigefacit, quia colliquans humiditatem in corpore consumit. Sistit autem magis quàm mouet aluum, quia non alit, & acre est.

Sed quod acetum refrigeret posset dubitare aliquis cum Aristot. 33. Probl. 17. cùm inquit, quoniam vis aceti calefactoria est.

Huic difficultati sic ego responderem, acetum nempe, cum Cardano lib. 3. de sanit. tuenda cap.77. calidas & frigidas partes habere videtur; est enim acidũ simul & acre; acida frigida, acria verò calida sunt ex Gal. lib. de simpl. med.facult. Verùm quidem est quod magis acidum, quàm acre sit ex sententia mea, ideoq; magis quoque frigidum quàm calidum est. vtque calidum singultus etiam medela esse potest, qui ex pulmone refrigerato proficiscitur interdum, non autem à ventre, qui cibi conceptaculum est, veluti ibidem Aristoteles docet.

De sapa etiam agendo Plin. sic loquitur lib. 14. cap. 19. Nam siræum, quod alij hepsema, nostri sapam appellant, ingenij non naturæ opus est, musto vsque ad tertiam partem mensuræ decocto: quod vbi factum ad dimidiam est, defrutum vocamus; omnia in adulterium mellis excogitata. Sapa, inquit Hippoc. 2. de Diæta, calefacit, humectat, & subducit. Calefacit quia vinosa est, humectat quia alit, subducit quia dulcis est, atq; vt dulcis præclaros præstat intinctus, inquit Cardan. lib. 3. de sanit. tuen. cap. 79. vtque etiam obstructionibus viscera haud impleat, aceti portionem cum sapa miscere oportet, vel aliquid aliud tenuantium liquorum.

De Piscibus in communi. Cap. XXXVII.

Piscis latinum est nomen quod Græcè dicitur ἰχθὺς, ex dictione ἰχθύα quæ squamam significat, nimirũ cùm ex Plin. lib. 9. cap. 12. piscis nomine propriè animal illud aquatile veniat quod squamis tegitur; impropriè verò atque communi modo loquendi, ad piscis nomen reducuntur omnia illa, quæ in aquis degunt, sicuti & nos de piscibus loquendo inferiùs intelligemus. Pisces nimirùm

vel

vel in mari nascuntur vel in flumine, vel in lacu. De marinis piscibus loquendo Gal. lib. de cibis boni & mali suc. Animantes omnes, inquit, quæ in ea maris parte versantur, quæ dulci se aquæ non immiscet, innoxiæ sunt; nam quæ deprauatis aquis nutriuntur, & mali odoris, & insuaues, muccosæque sunt, cùmq; longè sint alijs pinguiores citissimè emarcescunt: sed quæ puro ex mari victum petunt, & boni odoris sunt, gustuq; suaues, pinguedinis autem vel nihil omnino vel paucissimam in se habent, diutiùsque in putredine illæsæ durant, præsertim si niue circumdatę sint, ad hunc enim modum quæ duriores fuerint, præstantiores euadunt, cùm caro ipsarum reddatur friabilior, vt caro aselli, & earum quæ in saxis degunt. Pisces etiam marini, qui in Ponto degunt, quanto stagnales antecellunt, tanto ijs, qui in puro mari degunt, sunt inferiores; cum eodem Gal. 3. de aliment. facult. cap. 25. & inferiùs; Omnium præstantissimi pisces sunt qui in purissimo mari degunt, maximè vbi littora, quæ aquam in orbem ambiũt, terra non abundant; nec leuia, sed aut arenosa, aut aspera sunt; quod si preterea ad Boream spectent, longè erunt meliores.

Alij pisces in flumine nascuntur, atque fluuiales etiam appellantur; Eorum autem, inquit Gal. ibidem, qui in fluuijs gignuntur, præstantiores sunt, qui in ijs gignuntur, quibus aqua rapidè fluit, ac copiosa est; qui verò in stagnantibus non boni. Et qui insuper in fluminibus vrbem magnam præterfluentibus hominum stercoribus & prauis id genus escis victitant, omnium, vt dictum est, sunt deterrimi; adeò vt si paulò diutiùs mortui permaneant, statim putrescant & pessimè oleant. In omnibus autem piscibus id communiter tenere oportet, pessimos gigni in eorum fluuiorum ostijs, qui latrinas expurgant, aut culinas aut balneas, aut vestium, ac linteorum sordes. Pisces fluuiales differentiam quoque recipiũt inter se prout flumina melioris aquæ sunt, vel peioris, prout magis vel minùs

nùs mouentur, & per loca ſaxoſa vel minùs ſaxoſa; Quare Alexand. Aphrod. 2. Probl. 83. Piſces, inquit, ſaxatiles concoctu faciliores, quia per aquam & ſaxa mouentur. Atque Phylotimus 3. de alim. Gobiones autem & fucæ, iuliæ, percæ, murenæ, turdi, merulæ, lacerti, adhæc aſini, hamiæ, paſſeres, iecorarij, cithari, vmbræ, atque mollium carnium genus vniuerſum, faciliùs quàm alij piſces conficiuntur. Circa quæ verba Gal. 3. de alim. facult. cap. 30. ipſum ſanè Phylotimum iure quis demiretur, inquit, quonam pacto ſcarum præterierit, cùm is inter piſces ſaxatiles primas teneat, quibus omnibus caro ineſt quàm alijs piſcibus mollior ac friabilior.

Tertiò piſces alij naſcuntur in lacu, & lacuſtres appellantur, de his Gal. libro de cibis boni & mali ſucci cap. 7. ſic loquitur: Aues piſceſque ferè omnes, vt ita dicam boni ſucci cenſentur, exceptis lacuſtribus, paluſtribus, & qui in immundis fluminibus, ac turbidis degunt; minùs enim natationibus ſe exercent, vitiatoque aere, & prauo victus genere vtuntur, præſertim ſi in aquas illas vrbis alicuius ampliſſimæ latrinarum, balneorum, culinarumque latrinæ, & purgamenta defluant; caro enim animantium, quæ viuunt in aquis eiuſmodi, earumque potiſſimùm, quæ ibidem dumtaxat immorantur, deterrima eſt; quæ verò in meliores aquas ſe transferunt, ijs ſunt deteriores, quæ puro ex mari victum capiunt. Et lib. 3. de aliment. facultat. cap. 25. Nam in quieto, nulliſque agitato fluctibus, tantò piſcium caro fit deterior, quantò minùs exercitatur, in ſtagnis autem maritimis adhuc eſt deterior, & hoc adhuc magis in ſtagnis quæ ſi parua ſint, nec magnos fluuios recipiant, neque fontes habeant, nec largum fluuium, multò profectò eſt deterior: Peſſima autem ſunt ſtagna, ex quibus nihil aquæ omninò defluit, ſed ſtabilis eſt ac planè immota. Ibidem Galen. Piſces, qui in paludibus, lacubuſque atque id genus locis degunt, peſſimam habent carnem. Atque Hippoc. lib. 2. de Diæta tex. 11.

Qui-

Quicumque verò pisces, inquit, in lutosis, & aquosis locis, alimenta habent, velut capitones, mugiles, anguillæ, & reliqui eiusmodi grauiores sunt, propterea quod ab aqua, & luto & in his nascentibus alimenta habent, à quibus etiam spiritus in hominem ingrediens ipsum lædit atque grauat.

Communiter autem de omnibus piscibus Gal. libro 3. de aliment. facult. cap. 26. inquit: Alimentum, quod ex omnibus piscibus prouenit, sanguinem gignit consistentia tenuiorem, quàm quod ex pedestribus animalibus sumitur, adeò vt non affluenter nutriat, & celeriùs discutiatur. Pisces pingues tùm cibo, tùm ad coquendum sunt deteriores, præterea stomacho sunt noxij, & vitiosi succi, & cap. 31. eiusdem libri: Dracones, cuculi, mustelli, scorpij, pagri, adhæc trachuri, & mulli, ac rursum cernuæ, glauci, canes congrui, omnesque duræ carnis pisces ægrè conficiuntur, succosque crassos, & salsos in corpore distribuunt. Et cap. 37. Omnia cetacea animalia, sicut & magni tunni, & huiusmodi alia duram carnem, & praui succi atque excrementitiam habent, quapropter sale priùs condientes ipsis vt plurimùm vtuntur, alimentum quod ex ipsis in corpus distribuitur, & salitura tenuius efficientes, eoque coctioni, & sanguini faciendo accomodatius, nam recens eorum caro non valde probè coquitur, crudorum succorum magnam copiam in venis congerit.

De

De Piscibus in particulari, & primò de Sturione, & Vmbrina. Cap. XXXVIII.

PLinius lib. 32. cap. vlt. Centum septuaginta sex genera piscium esse, ait, fortasse plura etiam sunt. At non de omnibus, sed de ijs, qui in communi vsu hic Romæ sunt, in præsenti nos agemus. Incipiemus autem à sturione, quem Latini acipenserem vocauerunt. Hic piscis apud antiquos nobilissimus habitus fuit cum eodem Plin. lib. 9. cap. 17. Vnde Ouid. concinens libro Halienticon:

Tuque peregrinis acipenser nobilis vndis.

Atque Martial. lib. 13. 85.

Ad pallatinas acipensem mittite mensas:
Ambrosias ornent numera rara dapes.

Nam, vt inquit Athenæus, hic piscis apud Romanos cum tibijs & coronis in cœnis circũferebatur, coronatis etiam ijs, qui gestarent. Nascitur acipenser in mari, atque paruulus porcelletta vocatur; scilicet, inquit Saluianus, quia more suis sub aquis terram fodiat: circa guttur enim habet oris officium, & nisi rostrum arenis immergat pastum non colligit, qua eadem ratione porcus fluuiatilis in fluminibus à nonnullis appellatur. Non multùm etiam suauis est saporis acipenser, qui in mari venatur, in aquis verò dulcibus & grandior fit, pinguior, atque gustui magis inseruit. Hic Romæ in Tiberi capiuntur magnæ molis interdum, & optimi saporis, nempe propter aquæ dulcedinem, & cibi copiam, qua Tiber abundat, inter duos pontes præsertim, & mare versùs: putantur suauissimi circa caput: quare ex S. C. amputantur capita sturionum, qui in Tiberi venantur, quando certæ descriptæ molis sunt, & à pis-

à piscatoribus ad almæ vrbis Conseruatores deferuntur. Sunt æquè gratissimi sturiones non in omni tempore anni, inquit Iouius, at præcipuè in media æstate, & solstitij temporibus. Durinsculam habent carnem, docet Cardanus, perpinguem, & glutinosam; quare ægrè coquuntur, & crassum generant succum. Sturionem coquendi modus hic est: Captum, inquit Platina, non statim, sed post paululùm in aqua dimidiata vino albo & aceto coques, & salem addere memento. Vlysses Aldrouandus, qui sanè de animalibus omniũ optimè recenter scripsit, varias sturionis præparationes recenset, sicuti & aliorum piscium.

Vmbrina Romæ dicta, propriè vmbra appellatur, ex colore scilicet vmbroso, inquit Isidorus; aut quia cum Saluiano hic piscis adeò celeriter natat, vt vmbra non piscis respicientibus appareat. Fuit hic piscis semper nobilis, vnde apud Athenæum Epicharmis in nuptijs Hebes: Aeoliæ, Flutæque, & Cynoglossi, marinæ vmbræ. Atque Ennius.

Melanurum, turdum, merulamq., vmbramq; marinam.

Hic Romæ habet secundum locum à sturione, vnde vmbrinæ capita etiam ad Conseruatores deferuntur, placet nimirùm abdomine & capite sicut sturio, & eisdem temporibus anni calidioribus præcipuè venatur & suauior est. Caro huius piscis sicuti velocissimi motus animalis, sanior est, mollior, & concoctioni facilior, quàm caro sturionis boni etiam succi, & mediocris nutrimenti, vt ex Gal colligitur 3. de aliment cap.30. Confert ad sanitatem vmbra, si elixa edatur cum aqua, & vino, vel aceto, addita etiam post coctionem olei portione dulcissimi.

De Spigola, Cephalo, Triglia.
Caput XXXIX.

PIscis, qui hodie spigola appellatur, græcè dicitur λάβραξ ex voracitate, latinè verò lupus. Hunc piscem, inquit Galen. 3. de alim. facult. cap. 26. in aquis dulcibus natum non vidimus, sed à mari in flumina aut stagna ascendisse conspeximus, ideoque paruus raro, quemadmodum mugil sæpè inuenitur. Plin. lib. 9. cap. 17. laudat lupum laneum, siue lanatum à carnis videlicet albedine, & mollitie, qualis est ille qui in fluuijs capitur. Vnde Martialis:

Laneus Euganei lupus excipit ora Timaui,
Aequoreo dulces cum sale pastus aquas.

Meliores, inquit Plinius, lupi sunt in Tiberi amne, venati inter duos pontes, vbi scilicet propter alimenti copiam pinguiores euadunt. Cardan. lib. 3. de sanit. tuen. cap. 27. Nos verò inutilissimos & insaluberrimos esse censemus: sed Plinium in ordine ad gustum, non verò ad sanitatem loquutum fuisse dicerem, nam quoad sanitatem marini cum Galeno loco dicto meliores sunt, boni succi atque non multi nutrimenti. Placent lupi capite, lacte, nec non etiam iecore cum Rondeletio, atque mense Ianuarij, præsertim cùm in ventre non habent pisces: etenim in ventre habentes cum Aristot. 6. de histor. animal. cap. 17. & laborant omnes nec non etiam deteriores sunt, minùsq; suaues. Quantum spectat ad apparatum, sapit hic piscis quocumque modo coctus, in aqua cum aceto vel vino elixus hic Romæ communiter edi solet, & ad sanitatem apposité; assatus verò suauior est.

Cephalus species mugilis est cum Aristot. lib. 5. animal. cap. 11. Dicitur autem ἀπὸ τοῦ κεφαλῆ, hoc est à capite, quia scilicet hic piscis caput magnum habeat, quemad-

modum

modum cæteri mugiles cum Rondeletio; naſcitur non in mari modò, verùm etiam in ſtagnis & fluuijs cum Galeno 3. de alim. facult. cap. 25. Quare non ſemper æquè bonus vel iucundus eſt. Si enim de bonitate loquamur, qui in puro mari viuunt, cephali ſunt omnium præſtantiſſimi, cum eodem Galeno, atque boni ſucci, nec difficilis concoctionis, qui verò in fluminibus, lacubus vel ſtagnis degunt, tantò minùs vel magis eorum caro excrementitia, vel praui alimenti erit, quantò magis vel minùs aquæ, in quibus innatant, craſſæ limoſæ, vel ſordibus plenæ erunt. Hippoc. libro de internis affect. particulariter loquendo: Cephalos & anguillas interdum pulmonis inflammationem generare docet, propterea quod hi piſces, inquiens, pinguedinem habent naturæ hominis maximè aduerſam. Vnde pinguiores, quemadmodum in aquis dulcibus eſſe ſolent, deteriores & ſanitati magis aduerſi. Si verò de iucunditate etiam loquamur, è contra pingues ſuauiſſimi ſunt, quare cùm tales de menſe Septembris præcipuè ſint cephali, propterea qui in hoc tempore venantur, guſtui magis arrident, quàm alijs in temporibus. Fuit hic piſcis olim apud Priſcos in multa laude, vnde Lucilius 1. Satyr. apud Gellium ſic concinit:

Abdomina Tinni venientibus prima
Dabo, cephaleamque carnem.

Varias habent hi piſces præparationes, & quomodocumq. in cibo dentur ſuaues ſunt; hodie verò in craticula aſſati maximè laudantur, præcipuè verò magni magis ſapiunt atque pingues.

Triglia τρίγλη propriè legitur, eſt piſcis nomen, quod latinè dicitur mullus, *trigli*, inquam, græcè appellatur ex eo, quia ter in anno oua parit cum Ariſtot. 3. de animal. Mullus verò latinè à colore mulleorũ calceamentorum, ex Feneſtella referente Plin. lib. 9. cap. 17. ſiue mullus à quadam mollitie cum Vliſſe Aldrouando. Budeus lib. de Aſſe 4. agens de patina Vitellij; Tertius locus nobilitatis,

inquit, inter pisces datur mullo, vnde Martialis libro 3. Epigram. 34.

Nolo mihi ponas rhombum mullumue bilibrem.

Et lib. 10. Epigram. 29.

——— *mullus tibi quattuor emptus*
Librarum, cœnæ pompa caputque fuit.

Olim apud Romanos hi pisces fuerunt in magno precio. Quare Plin. lib. 9. cap. 17. & 26. ab Asinio Celere ex consularibus hunc piscem refert octo millibus nummum fuisse emptum, cùm tamen hic piscis duarum librarum pondus rarò excederet. De hoc Asinio fortasse loquens Budæus lib. 5. de Asse & partibus eius, id tamen minùs mirum facit, piscis mullus Romæ ab homine priuato octo millibus nummum emptus, ideſt ducentis aureis noſtris. Suetonius etiam de Tiberio, tres, ait, mullos triginta millibus nummum veniſſe grauiter Tiberius conqueſtus eſt. Atque Publ. Octauius quinque ſeſtertijs, ideſt ſcutis centum viginti quinque emit mullum pondo quatuor, & ſemis, cum Seneca lib. 15. Epiſt. 95. 96. Sed his omnibus omiſſis, Gal. de hoc piſce lib. 3. de alim. facult. cap. 27. ſic loquitur; Hic quoq; pelagicis piſcibus annumeratur, celebratur autem apud homines tamquam voluptate cibos reliquos ſuperet, omnium fermè aliorum carnem habet duriſſimam ac valde friabilem, quod idem ſignificat, ſi dicas, nihil in eo eſſe lentoris, neque pinguedinis, nutrit certè cùm probè confectus fuerit omnibus alijs piſcibus copioſius. Et inferiùs, Ergo mulli caro iucunda quidem eſt, & quæ alimentum eſt hominum naturæ accommodum, & quamquam alijs piſcibus ſit durior, mandi tamen quotidiè poteſt, propterea quod friabilis eſt, & pinguedinis expers, cum quadam acrimonia. In fine eiuſdem capitis Galenus, Porrò, inquit, optimi mulli ſunt, vt alij etiam omnes piſces, tum propter mare purum, tum maximè propter alimenta, nam qui cancellos vorant, & grauiter olent, & inſuaues ſunt, ac ad coquendum difficiles, & mali

ſucci.

ſucci. Denique paulò ſupra: Cæterùm intelligere nequeo, cur permulti grandiſſimos mullos emptitent, cùm nec adeò ſuaui ſint carne vt minores, nec ad coquendum facili, vt quæ dura admodum eſt. Ob eam igitur cauſam, cùm quendam aliquando interrogaſſem, qui ingenti pecunia pergrandes mullos emerat, quid eſſet quod illos tantoperè expeteret, reſpondit ſe primùm propter hepar illos tanti emiſſe, tum autem propter caput. Quare capite, ſed præcipuè hepate, ſuaues ſunt mulli, propterea magni expetebantur antiquis, nam aliàs magni ſecundùm totum inſuaues ſunt, & inſalubres; vnde Plinius de his fortè loquens lib. 32. cap. 7. Mullorum cibo aciem oculorum hebetari refert, & cap. 10. Mullos in cibo inutiles neruis inuenio. Coquuntur mulli varijs modis, communiter verò in craticula aſſi, atque modico oleo, & aceto cum ſale, dum in igne ſunt, ſæpiùs madefacti, guſtui non ingrati ſunt, & ſalubritati conferunt, præſertim verò ſi arancij ſuccus poſtremò addatur. De mulli iecore loquens Galen. Verùm, inquit, mulli hepar propter voluptatem à guloſis ſummoperè expetitur, quidã verò ne ipſum quidem per ſe mandere volunt, ſed garelæũ, quod vocant, in vaſe cum pauxillo vini præparantes, in eo viſcus ipſum tantiſper comminuunt, quoad totum ſimul ex ipſo & humidis præparatis, ſuccus vnus fiat ſimplex ad ſenſum, ac ſimilaris, in quo mulli carnes intinctas mandunt.

De Orata, Linguata, Laccia, Capone. Caput XXXX.

ORata vulgò dicta hic Romæ, aurata latinè, græcè verò χρυσόφρυς ἀπὸ τοῦ χρυσοῦ, hoc eſt auro, dicitur, nam ſupercilia ipſius aureo colore ſplendida ſunt. Eſt piſcis iſte propriè marinus, naſcitur tamen etiam in la-

cubus, & aquis dulcibus, vnde Martialis libro 13. Epigram. 84.

Non omnis laudem pretiumq. aurata meretur:
Sed cui solus erit concha Lucrina cibus.

Numeratur hic piscis inter nobiliores, suauis est enim, & præsertim tempore hyemis, in quo tempore magis venatur. Aurata mediæ ætatis carnem habet candidam, neque duram, neque mollem, & boni succi, præsertim verò si pelagica sit. Præparatur ad cibum varijs modis, Platina si pinguis elixandam docet, si sicca è contra, mihi autem contrarium asserendum esse videtur.

Piscis qui à Romanis vulgariter linguata appellatur, lingulaca à Varrone & Plauto, græcè *Buglotto*, siue *buglotta* dicitur, latinè verò solea, scilicet à pedis solo, nam cum Plinio lib. 11. cum hoc similitudinem habet. Marinus est piscis iste, atque latus, & semper inter nobiliores annumeratus fuit. Gal. 3. de aliment. facult. cap. 30. Solea, inquit, mollior est, cibo suauior, ac in totum præstantior, quàm passer; Carnem etenim habet duriusculam: quare difficilè corrumpitur, boni est succi, atque nullius ferè excrementi. Martial. lib. 14. 60. facit mentionem soleæ lanatæ à carnis scilicet albedine qua soleæ pollent. Soleas, inquit Apicius lib. 2. cap. 4. compone in patinam, adijce oleum, liquamen, & vinum dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum fricabis, suffundes oua cruda, vt in vnum redigatur corpus, semper soleas refundes, lento igne coque, cùm duxerit, piper asperges, & inferes. Nostris temporibus vt plurimùm frixa in sartagine comeditur, addito sale & pipere, atque suauis est.

Laccia in multis Italiæ locis chieppa appellatur græcè *trissa*, latinè verò alosa dicitur, est piscis marinus, atque in eodem mari capta insuauis, cùm verò in principio veris Tiberim petit, vel alia magna flumina breui dierum spatio pinguescit, & suauissima euadit, adeò vt inter nobiliores pisces propter eius suauitatem annumeraretur, nisi eius

caro

caro ſpinulis abundaret, quæ comedentibus deinde moleſtæ ſunt: vnde aloſæ in conuiuijs non dantur, ſed plebi relinquuntur cum Auſonio in Moſella:

Stridenteſque focis obſonia plebis aloſas.

Nam aliàs fluuialis aloſa tenuior eſt, guſtui placet, nec difficilem habet concoctionem, & moderatè ipſam edentibus ſuccum generat ſatis bonum. Ij quibus placent aloſæ, ne earumdem ſuauitate priuentur, conantur primò ſpinularum faſtidium ab ijſdem remouere, quod agunt eaſdem in aceto macerando per aliquod tempus, antequam decoquantur; à quo aceto ſpinulæ molleſcunt, & ſic comedentibus deinde non obſtant. Comeduntur paſſim in aqua elixæ, modico aceto, & ſale iniectis, aliquibus verò placent magis ſi aſſentur in craticula, aceto, & ſale cum oleo eaſdem irrorando fœniculi ramulo vel ſaluiæ.

Romani appellant caponem piſcem κόκκυγα græcè dictum, latinè verò cuculum, ex eo quia piſcis iſte ſonum quemdam edit vt auis cuculus. Semper in mari reperitur ibidemq; venatur, carnem habet albam duram, & ſiccam, friabilem tamen, quare non inſalubris, & ex Hippoc. in lib. de internis affect. laudatur in morbis à pituita proficiſcentibus. Conferunt cuculi ad ſanitatem ſi elixi in aqua edantur, paululùm olei & aceti ſuper addendo, præſertim verò ſi magni ſint ita coquuntur, ſi verò parui libentiùs in ſartagine, & poſtea arancij ſuccus additur.

De planis piſcibus, Rhombo, Raia ſiue Arzilla. Caput XXXXI.

EX piſcibus planis alij quidem ſpinoſi ſunt, alij verò cartilaginoſi; ſpinoſi exempli gratia ſunt rhombus, ſolea, paſſer: cartalaginei verò raiæ ſunt, ſquatinæ, torpedo. De rhombo autem præcipuè agendo, nam hic ex Cardano

dano inter planos pisces principatum obtinet. Est rhombus marinus piscis, atque Adriaticum mare quoque natans ex Iuuenale Sat. 4. his verbis alloquente:

Incidit Adriatici spatium admirabile rhombi.

Dicitur autem rhombus ex græca voce ῥόμβος, quæ figuram quadrilateram significat, cuius latera omnia sunt æqualia, anguli verò obliqui, quemadmodum piscis iste quoque est. De figura rhombus multa quidem fabulantur Poetæ, vnde Ouid. 1. Amor.

——— *Quid torto concita rhombo*
Licia? ———

Nempe quia hac figura olim vtebantur maleficæ mulieres ad deducendam lunam, tortis filis confecta. Et Martialis lib. 9.

Quæ nunc thessalico lunam deducere rhombo.

Propertius deinde lib. 2.

Deficiunt magico torti sub carmine rhombi.

Sed animaduertendum est, quod rhombus figura inseruiebat maleficis mulieribus, atque ad maleficia patranda, non autem rhombus piscis, cùm aliàs piscis rhombus inter nobiliores recenseatur ex Auctoribus, & pręsertim Martial.

Nolo mihi ponas rhombum, mullumq; bilibrem.

Sunt enim carnes rhombi succulentæ, suaues, atque salubres, licet apud Cardan. censura non careant, cùm ostia fluminum, atque stagnorum rhombi ament, sicuti etiam soleæ & passeres.

Alij pisces plani cartilaginei sunt, dicebamus, nempe raiæ, squatinæ, torpedo: de raijs autem præcipuè agendo, cm Aristot. & Galeno omnes raiarum species ad duo genera reducuntur, & vel aspera cute teguntur, appellantur oraie, quæ verò læui, læuiarie: & ex his ampliùs, quæ dorsum notis quibusdam depictum habent, stellares raiæ, & à Romanis Arzillæ vocantur: hisque generibus affine est quod squatina dicitur ob cutis squalorem, hoc est asperita-

ritatem, à Romanis verò squadro di mare appellatur, & hæc Cardan. recenset lib. 3. de sanit. tuenda cap. 65. Quibus omnibus pro nunc etiam omissis, omnia cartilagineorum genera piscium, subiungit ibidem Card. cœnosis maris locis victitant, insuauia sunt, duriora, concoctu difficiliora, insignique fœtore prędita atque improbi admodum succi existunt, ideoque non solùm nostris, sed antiquis etiam temporibus vilia habita sunt. Quare plebeis hominibus, & multum se exercentibus derelinquenda sunt, vel in totum à mensis abdicanda.

De Scombro siue Maccharello, Fragolino, Sarda. Caput XLII.

SCombrus, siue scomber (nam vtroque modo latinè appellari licet) Romæ maccharellus dicitur, est piscis notissimus, arenosa littora atque imos maris scopulos natitare solitus. Est etiam piscis marinus, atque gregalis, neque semper in eodem loco existens ex Aristot. 8. de histor. animal. cap. 12. Pisces enim, inquit Aristot. alij ex ponto aut in pontum tranant, alij per hyemem ex alto in littora teporis gratia veniunt: contra æstate ex littore in altum, vitantes æstum discedunt, semperque qui imbecilliores sunt prius vtrauis ratione discedunt, vt scombri antequam thynni. Tempore hyemis Romæ atq; Venetijs maximè pinguescit scomber Cardano referente lib. 3. de sanit. tuenda cap. 51. Ideoque inter delicatiores pisces connumeratur boni etenim est succi, subiungens ibidem Cardan. Concoctu facilis, & è ventriculo facilè descendit, cuius sententiæ fuit etiam Diphilus, veluti refert Aldrouandus lib. 2. cap. 53. Hicetius autem è contra scombrum multùm nutrire, nec facilè excerni indicauit; Mihi autem neutrius probatur sententia, ait Aldrouan-

 dus,

dus, namque à salubrioribus piscibus plurimùm degenerat, crassi enim alimenti est, viscosioris, concoctu difficilis, atque excrementosus: quare nisi iuuenibus robustis conuenit, in quam sententiam corriuat etiam Alexand. Trall. qui de Epilepsia agendo, huic morbo ait, aduersantur cetacei pisces, scombrus, pelamides, & alij similes. Athenęus etiam atque Mnesitheus, scombros, inquiunt, thynnides, atque huiusmodi gregales pisces alios, suaues quidem esse, aiunt, vtpote pingues, sed quia graues, & ventriculo inobedientes sunt, sale inueterandos esse, veluti & idem Columella ait lib. 9. cap. 17. his verbis alloquens: Itaque præberi conuenit salibus excisam chalcidem, scombri, charcharique elacatæ venterculos, & ne per singula omnia enumerem, salsamentorum omnium purgamenta, quæ cetariorum officinis euerruntur. Olim ex scombris habebatur garum quoddam, rem quidem origine spurcam docet ibidem Aldrouand. atque fœdam, veruntamen tunc pretiosam, & in luxu habitam; vnde Poeta Martial. lib. 13. Epigram.

Nobile nunc sitio luxuriosa garum.

Et alibi:

Expirantis adhuc scombri de sanguine primo
Accipe fœcosum munera chara garum.

Proponebatur etiam fragolinus, rubellio etiam latinè appellatus, græcè verò erythrinus; qui piscis marinus est, & potiùs littoralis, quàm pelagius, carniuorus etiam cum Cardano & gregalis, & sæpe cancellis, & minutis crustatis pascitur. Olim fragolinus non valde celebrabatur, hodie verò ab omnibus vbique locorum nobilissimus censetur; est enim cum Xenocrate sapore iucundo, copiosumque præbet alimentum. Et Rondeletius, mediam, inquit, eius substantiam glutinosi humoris expertem, si quis considerет, & degustet, is murænis, & bugloffo, alijsque permultis, qui & apud veteres fuerunt, & apud nos sunt nunc in magno pretio præferet; nam neque dura carne, vt cuculus,

lus, draco, neque molli aut diffluente, vt aphya, neque tenaci, glutinosoque succo, vt anguilla, sed auratæ, alijsque mediæ substantiæ piscibus simili; ideoq; bonum succum generare, satis alere, non difficilè concoqui, aluum non ciere, quia mediocriter sicca est carne, inueniet. Et Iouius veluti recenset Aldrouandus, fragolinos ex his, qui assantur, piscibus, longè sapidissimos esse, testatur, stomachoq; minimè molestos, vtpote qui rationabiliter febricitantibus concedantur, nam nullam viscosi humoris exuperantiam habent, & hyeme præsertim sapidissimi sunt, si cum aceto, aut arancij succo, & aromatibus consperſi edantur.

Sarda tertio loco sequitur, quod nomen Græcis æquè ac Latinis vsitatum est, at non vnum, sed diuersos pisces significans, ad saliendum aptos, veluti Galen. docet 3. de alim. cap. penult. Romæ autem sarda marini piscis species est, apud vulgares homines valde etiam vsitati, paruus enim est, carneq; constans, neq; admodum lenta, neq; friabili, atque recens assa comedi solet, siue frixa.

De Thunnis, siue Thynnis.
Cap. XLIII.

THunni siue thynni appellati, pisces sunt pelagici, & nonnunquam flumina subeunt; gaudent enim tepore ex Cardano lib. 3. de sanit. tuenda, & sæpe apud sabulum conspiciuntur. Appellantur verò hi pisces varijs nominibus, & prout in varijs ætatibus reperiuntur: nam paruus ex his cordyla dicitur, adultus pelamis, post annū thynnus. Maximi pisces sunt thynni, præsertim verò in Hispania, vt refert Strabo, & glaude maximè gaudent, à quo cibo deinde pinguescunt; vnde à nonnullis marini sues appellantur. Vlysses Aldrouandus lib. 3. de thynnis

agendo sic loquitur; Iam verò si sanitatis ratio habenda est, salsamenta potiùs, quàm recentis piscis quamlibet partem præferemus; nam licet suaues quidem in cibo sint, vtpote pingues, graues tamen sunt, & difficiles concoctu, vt alia quoque gregaria non squamatorum piscium genera; ideoque maximè saliri, inquit Mnesitheus, possunt, & inter salsamenta optima sunt. Quæ eadem confirmat Xenocrates apud Oribasium, cùm thynni, inquit, stomacho inepti sunt, mali succi, flatulenti, scabri, difficiles ad excernendum. Sed quid opus est alijs, audiamus Gal. de thynnis alloquentem: Ex piscibus, qui cetacei generis habentur, vt thynni, crasso tenaciq; succo sunt, pelamides verò magis ad mediocritatem accedunt. Et aliàs, ex genere piscium dura carne præditorum sunt etiam balenæ, delphini, & phocæ, ad quas proximè magni thynni accedunt, quanquam non æquè ac prædicti in cibo sunt iucundi; insuaues enim hi sunt, & præsertim recentes, nam salsi euadunt meliores. Thynnorum autem caro, qui & ætate & corporis mole sunt minores, non perinde dura est, eòq; hi faciliùs etiam concoquuntur, & ijs adhuc magis pelamides, quæ laudatissimis salsamentis non cedunt.

Quantùm verò ad apparatum attinet recentis thynni, præstat, inquit Mnesitheus, si assetur, propterea quod eorum pingue sic liquetur. Platina recentem thynnum condiri docet pipere, cinnamomo, coriandro tritis, & alijs similibus. Saluianus verò, frusta, docet, recentis thynni contrito coriandro & sale priùs conspersa, & verubus assata, continuatáq; cùm assantur, aceti & olei inspersione, fœniculi vmbella irrorata, sapidissima esse testatur, & ita hodiernis temporibus præcipuè recentes thynni decoquuntur.

Thynnorum carnes, si saliantur, fiunt tarantellum, vt dicitur, atque tonnina: tarantellum efficitur ex partibus thynni pinguioribus, tonnina autem vulgò appellata ex partibus macris, & hæ partes salitæ ad hoc vt suauiores,

nec

nec non saniores reddantur, octo, vel decem horis macerari debent in aqua, vt salsedinem deponant, deinde effusa aqua elixantur, & oleo atque aceto condiuntur.

De Tinca, Lucio, Barbo, Anguilla; Lampetra, siue Mustela. Caput XLIV.

IOuius nullo in pretio apud Antiquos tincam fuisse existimat, ideoq; de ea nulla etiam mentio apud eosdem facta reperitur; cui sententiæ astipulantur Ausonius, nec non Saluianus; Ausonius enim, tincas vulgi solatia appellari, inquit, nempe quia hi pisces plebei sunt, & potiùs vulgares homines tincis vescuntur, quàm nobiles. Constat etiam, ait Cardan. hos pisces cœnosis locis, & limosis sponte prouenire, putrescentisque limi sordibus lubentius, quàm carne vesci: & hinc est, quod sæpissimè lutum redolent, nec gustu, nec alimenti, aut succi bonitate probantur, nec solùm ægrè concoquuntur tincæ, sed praui etiam succi sunt, & facilis corruptionis, nimiaque glutinositate, alimenti concoctionem, tum etiam distributionem impediunt. Neq; obstat quod Poeta quidam de tinca contrarium affirmet his versibus:

Tinca vocor, quare? maculosum respice tergus.
Coctaque post truttam gloria prima feror.

Nam paradoxum hoc est, atq; poetica licentia prolatum, veritati non adhærens, nemo enim tam parui ingenij esse potest, qui tincam truttæ maximè postponendam esse non cognoscat.

Sequitur nunc Lucius, qui à lucendo dicitur, propterea quod noctu maximè lucet piscis iste. Iouius de lucijs loquendo, Lucij, inquit, inter obsonia plebeia recensentur, ita vt nunquam nisi in summa marinorum penuria,

sicut

ficut aliquando accidit, piſcatione tempeſtatibus ſublata, in menſam veniant, & id etiam ad honeſtandum potiùs patinam, quàm ad conuiuas eo edulio conciliandos. Non ſolùm verò hodiernis temporibus, ſed olim quoque lucium ignobilem fuiſſe docet Auſonius his verſibus concinens:

.... hic nullos menſarum lectus ad vſus
Feruet fumoſis olido nidore popinis.

Albertus lucios, truttas, & thymallos pinguiores & ſaniores autumat; ideoque Alexand. Petronius, ex omnibus, inquit, aquæ dulcis piſcibus, quia carnis exuccæ eſt lucius, minùs inſalubris eſſe putatur, Romæ tamen inſuauis eſt. Sunt autem lucij meliores menſe Iulij, alicubi etiam menſe Octobris, peiores verò cùm ſemina ſua ſpargunt. Varijs modis ad eſcam pręparantur, ætatis nempe prouectioris, exenterati elixantur, & cum oleo, & aceto, ſiue arancij ſucco comedi ſolent: parui verò aſſantur, vt paſſim id fieri ſolet.

Barbus tertio loco, piſcis eſt non marinus, ſed fluuiatilis; dicitur autem barbus, quoniam ex vtroque eiuſdem labro, cirri quidam cutacei dependent ad barbæ ſimilitudinem, & hoc nomine vbique locorum appellatur. Cardan. vilem piſcem eſſe, ait, & de eo adagium refert, quod neque frigidus, neque calidus, neque elixus, neq; aſſatus ſit bonus, ſicuti etiam Platina, connumerandum non eſſe, ait, inter bonos piſces, quouis etiam modo præparetur, licet Aldrouand. aliter teneat, cùm in ſaxoſis, & puris fluminibus capiantur: hi etenim benè ſapiunt, inquit, teneri ſunt, concoctu faciles, boniq; ſucci, & candida atq; molli ſubſtantia præditi, ſed quæ plurimis ſpinis firmata ſit. Quomodocumque autem ſeſe res habeat, circa ſalubritatem barbi, certum eſt quod oua eiuſdem venenata qualitate prædita ſunt, & præſertim menſe Maij cum ſalium floribus veſcuntur.

Præterea de anguilla etiam agendum eſt, quæ ita appellatur

latur, quoniam anguis speciem repræsentat. Olim anguilla inter delicatissimos cibos habebatur; vnde veluti refert Vlysses Aldrouand. Anaxandrides apud Athenæum deridens Ægyptios, qui anguillam tanquam rem sacram adorabant; Maximum, inquit, esse numen anguillam putatis, obsonium verò nos multò lautissimum. Menander inter paucas sumptuosissimi conuiuij, quæ talento ferè constaret, cupedias & anguillas enumerat. Et Phileterus miseros dicebat diuites, qui parcè viuerent, & non gustarent anguillas. Archestratus item, anguillam dicebat tanquam reginam voluptatis obtinere principatum. Et Epicuræus quidam cicadistes, apposita mensæ anguilla, adest, inquit, cœnarum Helena. Denique Sibaritæ hominum luxuriosissimi, ijs, qui anguillam piscarentur, aut venderent, immunitatem decreuerunt Athenæo teste, nempe quia suaues sunt anguillæ, & præcipuè quæ in Timauo capiuntur, optimæ, & perpingues sunt. Alij palmam tribuunt anguillis Vulsiniensis lacus. Quidquid autem de suauitate anguillarum sit, circa salubritatem Hicesius cæteris piscibus succi bonitate præcellere scripsit, stomachoq; admodum gratas esse, contra communem Medicorum sententiam, qui anguillas insalubres esse communiter affirmant, & præsertim ventriculo, cùm lento & pituitoso succo abundent. Sed quid opus est alijs, ad probandam anguillarum insalubritatem, satis est scire cum Aristotele, quod neque ex ouo, neque ex coitu generantur. Ergo ex putrefactione concludendum est; quanquam anguillæ marinæ non adeò insalubres sint, vt aquarum dulcium. Et harum quoque insalubres minùs quæ in aquis tenuioribus, & frigidis nascuntur, quàm illæ quæ in aquis crassioribus & calidioribus. Caput & extrema cauda anguillis, antequam coquantur, abscindi solet, nempe quia aliquid veneni in ijsdem partibus adsit, nonnulli putarunt. Quidam alij ex eadem ratione venam illam longam eximunt, quæ nigricans per dorsum fertur: Ideoque veteres betæ inuolutam

tam anguillam comedebant; nam beta tanquam nitrosa humidum excrementitium, quo abundant anguillæ, detergit. Eubulus apud Athenæum de anguilla sic loquitur:

Candida adest betis vestito corpore Nympha
Expers coniugij anguilla. ———

Et rursus:

Palustres aderant anguillæ Beotiæ
Deæ betis indutæ. ———

Anguillæ elixæ insalubriores sunt tostis & assatis. Nonnulli vt anguillæ minùs insalubres reddantur, antequam decoquantur, in vino eas immergunt, donec vitam cum morte commutent.

Postremò Lampetra vulgariter dicta sequitur, latinè verò lampetra, quæ vt docet Cardan. 3. de sanit. tuenda cap. 54. est veterum Latinorum mustela; Dicitur autem lampetra à lambendo petras, quibus sæpissimè adhæret. Hic piscis tam in mare, quàm etiam fluminibus reperitur: ineunte enim vere flumina mari propinqua subit, in quibus oua parit, ibiq; toto verno commoratur: incipiente autem æstate cum suis fœtibus in mare reuertitur; ideoq; vere suauiores sunt lampetræ, nec non saniores; æstate verò minùs suaues, minùsque salubres, cùm spinalis medulla instar nerui durior ijsdem euadat. Qua eadem ratione æstate in mari existentes lampetræ minùs suaues sunt, nempe cùm ficciores euadant, nec non ex aqua maris salita duriores efficiantur. Carne dura & glutinosa pollent lampetræ, & propterea ventriculo negocium facessitant, non paruum ex Cardano ibidem; nam difficilis coctionis sunt, & crassum glutinosumque succum gignunt, licet Alexand. Petronius aliter sentiat, harum pulpis, inquiens, nullam inesse noxam putant, si neque valde duræ, neque pingues, neque lentæ fuerint. Quidquid autem de valetudine sit, fuerunt olim lampetræ maximo in honore apud Romanos proceres, sicuti etiam & nunc maximi fiunt. Emi, inquit Platina, frequenter lampetras, quinque, sex,

ſeptem aureis, & olim viginti etiam. Iouius primum locum Romanis, ſiue tyberinis lampetris exhibuit, propterea quod hæ magnæ ſunt, nec non ſuauiſſimæ, ita vt denis ſæpè aureis veneant, ipſo præſertim vere, in quo tempore pinguiores, & per conſequens ſuauiores ſunt.

Modi ad cibi præparationem horum piſcium plures recenſentur ex Aldrouando, primus vero hic eſt: nempe necari debet in vino cretico, deinde miriſtica nuce os claudi, & foramina illa brachiorum ſeptem, totidem cariophyllis adimpleri, in teganoque conuolutam in ſpiras, additis auellanis tritis, medulla panis, oleo, vino cretico, aromatibuſque, ad temperatiores prunas certis momentis ſedulo excoqui. Et hic omiſſis alijs præparationibus lampetræ ab Vlyſſe Aldrouando recenſitis, huic capiti finem impono.

De mollibus Piſcibus, Polypo, Sepia, Loligine, ſiue Calamaro. Cap. XLV.

MOlles piſces dicuntur, qui neque ſquamas, neque aſperam, neque teſtaceam cutem habent, cuiuſmodi exempli gratia ſunt, polypus, ſepia, loligo. Et circa polypum, Romæ polpo dictum, hic licet mollem cutem habeat, nihilominus duræ carnis eſt, & ex Galeno ſalſum, exiguum, craſſumque ſuccum habet, atque concoctu difficilem. Eſt piſcis inſuauis polpo, ſiue polypus, plebi ſolummodo arridens, neque ipſum nobilium menſæ admittunt, elixus potiùs quàm aſſus etiam comedi ſolet, facta tamen ante præparatione, cum ligno eundem contundendo, aut alia re ſimili, adhoc vt durities fibrarum, qua pollet eiuſdem caro, remoueatur, deinde verò melius etiam concoquatur in aqua & oleo, vt fieri ſolet, olentes herbas, nec non piper addendo.

Sepia non multùm differt à polypo; nam licet adeò duræ carnis non sit, nihilominùs difficilis etiam concoctionis est, carnis valde insipidæ, nec ea nisi pauperes vescuntur.

Loligo deinde, piscis est, qui à Romanis appellatur calamaro, quique solus inter molles pisces pelagicus est, atque è mari flumina subire conspicitur. Carnem duram habet Loligo, veluti de alijs mollibus piscibus dicebatur (licet ex Galeno in minori gradu) crudum succum generat, atque concoctu difficilis est etiam. In delitijs tamen habetur loligo, & præsertim si iuuenis sit. In sartagine coquitur, atque cum arancij succo, vel alio simili, maximè etiam palato arridet.

De Trutta, & Carpione.
Caput XLVI.

DE his piscibus simul agere propono, quoniam inter se valde similes sunt, licet carpio lacustris solùm piscis sit, Trutta autem, siue trotta fluuiatilis, nec non etiam lacustris. Incipientes autem à trutta, hæc nobilissimus piscis est, atque salubris & præcipuè si in frigidioribus, saxosis, & purioribus amnibus procreata sit ex Cardano cap. 70. lib. 3. de sanit. tuenda: Lacustris autem suauitate præcellit, veluti Aldrouandus docet lib. 5. de piscibus cap. 12. Truttæ pinguiores, suauiores etiam sunt, ex eodem Aldrouando, sed minùs salubres. Recenter captæ comedi quoque debent, namque mortuæ paucissimis horis summam illam saporis gratiam amittunt: citò enim putrescunt ob pinguedinem, propter quam teneræ & molles sunt, inquit Cardanus ibidem, qua eadem de causa earundem caro nimis esa ventriculum degrauat, appetendique facultatem facilè deijcit: visciditate enim obstruit

ſtruit, pinguedine laxat, & frigida ac humida intemperie ſuccum prauum facilè procreare valet; ideoque ægrotantibus euidentiſſimè nocet. Sed hæc fortaſſe Cardanus non de omnibus truttis intellexit, at lacuſtribus pinguioribus, non autem fluuiatilibus, & quæ aduerſo terreſtrium impetu natando fatigantur, nam hæ cum ſaxatilibus marinis, de bonitate certant, ait Petronius, adeò vt eas Medici nonnulli etiam ægris in cibo apponant: Circa apparatum, aqua & ſale decoqui ſolent truttæ, addendo aceti parùm, ſiue ſucci limonum, aut arancij, cum his etenim comeſtæ ſalubriores eſſe ſolent, à nonnullis verò eo modo condiuntur, quem vulgariter accarpionare dicunt, atque id præcipuè agunt, vt per plures dies adſeruentur.

Carpio autem, veluti ſuperiùs dicebatur, eſt piſcis truttæ valde ſimilis, eſt etiam lacuſtris ſolùm, & præſertim in lacu Benaco inuenitur, veluti teſtem facit Volaterranus: appellatur verò carpio à carpendo auro, vt nonnulli volunt, quo etiam veſci putant (licet hoc fabuloſum ſit apud Cardanum) ſiquidem non auro, ſed piſciculis potiùs veſcuntur carpiones; ideoque guſtu ſuaues ſunt, nullum etenim alium piſcem cum carpionibus comparandum eſſe affirmant Itali. Sunt etiam ſalubres carpiones, cùm carnem habeant duriuſculam, non glutinoſam, friabilem, & ſiue elixi, ſiue aſſi comeduntur. Adhoc autem vt diutiùs conſeruentur, Benaci incolæ ipſos in ſartagine frigunt, folijs inuoluunt, aceto irrigant, in quo aromata priùs ebullierint, & ſic eis veſcuntur, qui condiendi modus accarpionare dicitur, ab alijs ammarinare.

De

De Animalibus testaceis, atque crustatis, nempe Ostreis, Locustis, Cancris, Gammaris, Tellinis, Testudinibus, Cochleis. Cap. XLVII.

DE ostreis primùm agendo, illa omnia referam, quæ Plin. recenset lib. 32. cap. 6. natural. histor. sic alloquens. Idem videtur, nec potest videri satis dictum esse de his, cùm palma mensarum diu iam tribuatur illis. Gaudet dulcibus aquis, & vbi plurimi influunt amnes, ideò pelagia parua & rara sunt. Gignuntur tamen in petrosis, carentibusque aquarum dulcium aduentu, sicut circa Grynium, & Myrinam, grandescunt syderis quidem ratione maximè, vt in natura aquatilium diximus, sed priuatim circa initia æstatis multo lacte prægnãtia, atque vbi sol penetret in vada. Hæc videtur causa quare minora in alijs locis reperiantur. Opacitas enim prohibet incrementum, & tristitia minùs appetunt cibos. Variant coloribus, ruffa in Hispania, fusca in Illyrico, nigra & carne & testa circeijs. Et libro 2. idem Plin. cap. 41. Iam quidem, ait, lunari potestate ostrearum, conchiliorumque, & concharum omnium corpora augeri, ac rursùs minui. Quæ eadem & Gellius refert libro 20. cap. 9. Ostreæ, inquiens, senescente luna macræ sunt, crescente pinguescunt. Sed de his quidquid sit, ostrea, seu ostreæ, nam vtroque modo dici potest, optimæ fuerunt in Lacu Lucrino, vnde Martial. lib. 13.

Ebria Baiano veni modo concha Lucrino:

Et Horatius:

Non me Lucrina iuuerint conchilia.

Sergius Orata qui primus ostrearum piscinas habuit, vt refert etiam Plin. lib. 9. cap. 54. optimum saporem Lucrinis

nis adiudicauit. Commendantur etiam ostreæ Baianæ, & Circenses ex Horatio. Maiora autem in alto mari capiuntur, sed in fluminum ostijs pinguiora. Et Gal. lib. 3. de aliment. facult. cap. 33. Omnibus testaceis, atque crustatis animalibus, commune hoc est, vt salsum in carne succum contineant, qui aluum subducit, licet testaceis magis, crustatis minùs. Et ostrea, subiungit ibidem Gal. inter alia testacea carnem habent mollissimam: paruæ autem hiatulæ, vertebræ, vngues, purpuræ, buccinæ, omniaque huiusmodi, duram habent carnem, & concoctu difficila sunt. Circa apparatum ostrearum, quidam, inquit Cardan. reclusas ostreas aliquando salis momento addito, prunis imponunt, parùmque concalefactas vorant. Alij in ollis elixant, pipere, cinnamomo, gariophyllis, & arancij succo, quæ esca multis non parùm arridet.

Sanè hac ratione præparata ostrea non differre mihi persuaderem ab ostreis Lucilij, qui lib. 3. Satyrarum, in cœna quadam, ostrea singula mille nummis empta fuisse recenset, hoc est scutatis decem. Ideoque Plinius lib. 9. cap. 34. Sed quid, inquit, hæc tam parua commemorem, cùm populatio morum, atq; luxuria non aliunde maior, quàm è concharum genere proueniat? Iam quidem ex tota rerum natura damnosissimum ventri mare est, tot modis, tot mensis, tot piscium saporibus, quibus pretia capientium periculo fiunt.

Locusta etiam piscis est, sed ex genere crustatorum, corpore longo, cornua habens ante oculos bina, longa, & aspera: Dicitur autem locusta à similitudine locustæ terrestris. Crusta fragili muniuntur locustæ ex eodem Plinio lib. 9. cap. 30. in eo genere quod caret sanguine: latent mensibus quinis, veris autem principio senectutem, anguium more, exuunt renouatione tergorum. Et inferiùs: Vnum hoc animalium, nisi viuum feruenti aqua incoquatur, fluida carne non habet callum. Quod idem confirmat etiam Cardanus in cap. proprio: Nisi viuæ, inquiens,

ens, locustæ ferventi aqua incoquantur, gustui sunt ingratæ, & ipsarum caro adeò dura fit, vt vix mandi possit; nam ex Galeno solidæ carnis sunt locustæ, difficulterque concoquuntur, nisi iterata elixatione præparentur.

Tertio loco accedit cancer, qui piscis genus est mollem testam habens pro tegumento, cuius multæ sunt species, quas Plin. recenset lib. 9. cap. 31. Hyeme læduntur cancri, autumno, & vere pinguescunt, ibidem legitur, & plenilunio magis, quia nocte sydus tepido fulgore mitificat. Marini, vel fluuiatiles sunt etiam cancri; fluuiatiles duriore, rotundioreque & crassiore testa conteguntur, & suauiores sunt marinis. Fluuiatiles ampliùs quolibet anni tempore comeduntur, sed æstate longè meliores sunt: Humidum ac frigidum alimentum præbent, multi quidem nutrimenti, sed tamen difficilis concoctionis.

Præterea gammarus proponebatur, qui etiam aquaticum animal est, atque crustati generis Gal. 3. de aliment. facult. cap. 34. de crustatis animalibus sic loquitur, astaci, paguri, cancri, locustæ, gammari, ac id genus alia tenui testa concluduntur, duritieque testaceis sunt similia, sed minùs quàm illa salsi humoris continent, quanquam eum habeant satis multum: dura in totum carne constant, ideoque ad coquendum difficilia etiam sunt, & firmi alimenti, cùm scilicet in aqua potulenta cocta fuerint. Horum quoque caro, vt ostreorum cùm percocta, vt dictum est, succum salsum in aqua deposuerit, aluum sistit, ægrè etiam corrumpuntur, non secus ac testacea, quæ duram habent carnem. Quare ex his Gal. colligitur quod gammari, vt alia crustata animalia, frigidi temperamenti, atq; duræ substantiæ sunt, & per consequens difficilis etiam concoctionis, atque firmi, fortiorisque alimenti. Iuuenal. lib. 1. Sat. 5. de gammaro sic loquitur:

Sed tibi dimidio constrictus gammarus ouo
Ponitur, ——————

Ferè idem quod de gammaris, de tellinis etiam asserendum

dum est, hæ gustui gratissimæ sunt, & præsertim recentes, sed frigidæ, atque duræ substantiæ, & per consequens difficilis etiam concoctionis.

Testudines ampliùs discutiendæ sese offerunt, quæ à testa ita appellantur, qua ipsæ teguntur, & marinæ sunt, palustres, terrestres. Plin. lib. 9. cap. 10. Tantæ magnitudinis, inquit, testudines Indicum mare emittit, vt singularum superficie habitabiles casas integant, atque inter Insulas rubri præcipuè maris nauigent his cymbis: Palustres deteriores sunt, terrestres meliores, omnibus tamen commune est difficulter concoqui, crassum & non multum præbere alimentum, & multum ouorum, multumque iecoris habere.

Postremò accedunt cochleæ, quæ illæ præcipuè dicuntur, atque tali nomine dignæ sunt, quæ domicilium suum circumferunt, siue eæ terrestres sint, siue aquatiles, bina prætendentes cornua, quibus iter explorant, cùm oculis destitutæ sint. Olim etiam viuaria cochlearum instituebantur: vnde Plin. lib. 9. cap. 56. Cochlearum viuaria, inquit, Fuluius Hirpinus instituit in Tarquiniensi, paulò ante ciuile bellum, quod cum Pompeio Magno gestum est, distinctis quidem generibus earum, separatim vt essent albæ, quæ in Reatino agro nascuntur: separatim Illyricæ, quibus magnitudo præcipua: Africanæ quibus fœcunditas: Solitanæ, quibus nobilitas. Quin & saginam earum commentatus est, sapa & farre, alijsque generibus, vt cochleæ quoque altiles ganeam implerent: cuius artis gloria in eam magnitudinem perducta sit, vt octoginta quadrantes caperent singularum calices. Auctor est Marcus Varro. Cochleæ ex Aristot. 4. de part. animal. cap. 5. Dentes perduros habent, acutosque, & quod interiacet dentibus carnosum. Cardanus etiam libro 3. de sanitate tuenda cap. 10. de cochleis doctissimè loquitur: Cochleæ, inquiens, paucum & crassum exhibent alimentum, sanguinem atrum atque malancholicum generant, nec

non

non obstructiones pariunt, cùm difficile concoquantur. Sed Galenus, inquit ibidem Cardanus 8. de compos. med. connumerat cochleas inter illa, quæ vires reficere solent, cum ouis sorbilibus, & bulbis. Rursus easdem Galenus ibidem, stomacho salubres esse, ait, cum bulbis qui excrementum humidum ventriculi exiccant. Paulò etiam inferiùs, vt valde vtiles iecori, & proprias eidem laudat. Quare cochleæ non praui alimenti sunt. Hanc ex Galeno desumptam dubitationem sic decernit Cardanus, nempe cochleæ cum tunicis si edantur prauæ sunt, sine tunicis autem optimè; siquidem sine tunicis facilè etiam concoquuntur. Quare subiungit ibidem, si vis tutò comedere cochleas, abstine ab externa parte illarum. Et de limacibus ibidem agendo, quæ differunt à cochleis, quoniam sine domicilio sunt, in omnibus, inquit, quæ non ex certo genere alimenti viuunt, venter, & ventriculus abijciantur, velut etiam testudinibus lutosis, astacis, & piscibus: nam quadrupedum viscera antequam edantur, etiam atq; etiam expurgari solent.

Inter aquatilia sunt etiam ranæ, de quibus nihil dicere audeo, cùm olim apud antiquos in vsu non fuerint, nec hodie vrbanæ mensæ eas admittant, tanquam carnis concoctu difficilis, humidæ, atque ad putrefactionem valde dispositæ.

De Leguminibus, nempe Faba, Lente, Piso, Cicere, Phaseolo, Cicercula. Caput XLVIII.

PAne, carnibus, ouis, lacticinijs, atque piscibus iam satur, ad legumina me confero; Et primùm legumen dicitur græcè ὄσπριον ἀπὸ τοῦ σπείρω, hoc est semino; Quidquid enim ex terræ satis in siliquis nascitur, legumen est,

vt

vt sunt fabæ, lentes, pisa, cicer, & similia; vel rectiùs cum Plinio lib. 18. cap. 17. dicuntur legumina à legendo, quia scilicet velluntur è terra, non subsecantur leguminum plantæ. Cornel. Celsus lib. 2. cap. 18. Scire igitur oportet, inquit, omnia legumina, quæque ex frumentis panificia sunt, generis valentissimi esse; & lib. dicto cap. 21. Legumina mali succi sunt. Legumina etiam inflandi vim habent ex Galeno lib. de Puero epileptico, & præsertim faba. In Aeno, vt recenset Hipp. 6. Epidem. sect. 4. tex. 13. Legumina assiduè comedentes fœminæ, mares, crurum impotentes facti sunt, & permanserunt.

Inter legumina maximus honos fabæ, ait Plin. lib. 18. cap. 12. quippe ex qua tentatus sit etiam panis. Lomentum appellatur farina ea, aggrauaturque pondus illa ex omni legumine. Iam verò & pabulo venalis. Fabæ multiplex vsus omnium quadrupedum generi, præcipuè homini. Frumento etiam miscetur apud plerasque gentes, & maximè panico solida, ac delicatiùs fracta. Quin & prisco ritu fabacia suæ religionis Dijs in sacro est, præualens pulmentari cibo, & hebetare sensus existimata, insomnia quoque facere. Ob hæc Pythagorica sententia damnata, vt alij tradidere, quoniam mortuorum animæ sint in ea. Qua de causa parentando vtique assumitur. Varro & ob hæc flaminem ea non vesci tradit, & quoniam in flore eius litteræ lugubres reperiantur. In eadem peculiaris religio. Namque fabam vtique è frugibus referre mos est auspicij causa, quæ ideò refrina appellatur. Et auctionibus eam adhiberi lucrosum putant. Lucianus libro de Vitis Philosophorum, fabas sacras habebat Pythagoras, inquit, quoniam faba viridis genitalia videtur. Vnde lex erat Atheniensibus fabis magistratus eligere. Sed his tanquam fabulosis omissis; De fabis agendo Galen. 1. de aliment. facultat. cap. 19. Faba flatulentus est cibus, ait, etiam si coctus diutissimè fuerit, ac quouis modo paratus, cùm tamen ptisana tempore, quo coquitur, flatum omnem de-

 ponat.

ponat. Et lib. de cibis boni & mali succi cap. 4. de fabis idem quod de ptisana dicens, si non inflarent, neq; enim mali succi sunt, aut obstructiones faciunt, quæ duo in salubri victu præcipua sunt; hæc autem sibi ipsæ vendicant cum abstergendi qualitatem, vimque sicuti hordeum obtineant. Lib. dicto 1. de aliment. facult. cap. 19. idem Galenus: Fabæ cùm sint flatulentæ, multò magis flatulentæ erunt, si quis integris ipsis coctis vtatur. Quod si virides priùs quàm maturæ sint atq; exiccatæ fabæ edantur, idem eis accidet, quod fructibus omnibus, quos ante perfectam maturationem mandimus, humidius scilicet corpori alimentum præbebunt, ob idque excrementosius, non in intestinis modò, sed in toto etiam habitu. Meritò igitur fabæ eiusmodi minùs quidem nutriunt, sed promptiùs deiiciuntur. Ad tollendam, vt puto, flatuositatem fabarum nonnulli cœpas admiscent, cùm pultem in patinis ex ipsis struunt, recenset idem ibidem Galenus, alij verò alia admiscent, vt sunt allium, saluia, fœniculus, piper cum fabis siccis, cum viridibus autem atque recentibus allium, calaminthamb, petrosellinum & similia.

Fabæ, docet ibidem Galenus, substantiam habent, quæ vim quandam (quomodo ptisana) habet detergendi: Apparet enim, præcipuè ipsarum farinam sordes à cute detergere, quod mangones ac mulieres intelligentes in balneis quotidie fabarum farina vtuntur, quemadmodum alij nitro atque aphronitro, & in summa detergentibus; atque præterea & faciem inungunt quemadmodum ptisaná, tollit enim lentes quæ in summa cute apparent, & quam vocant ἐφήλιν.

Secundo loco lens sese expendendā offert, quæ genus leguminis est, granis inter alia minimis. Dici autem putatur ab adiectiuo lenis, nempe quia ipsa vescentes lenes ac moderati fiunt, vt olim putabant homines. Nascitur præcipuè huiusmodi legumen in Ægypto & Pelusio Nili hostio, vnde Martial. lib. 13.

Accipe Niliacam, Peluſia munera, lentem:
Vilior eſt alica, carior illa faba.

Et Virg. 1. Georg.

Nec Peluſiacæ curam aſpernabere lentis.

Nam lens inter legumina maximæ æſtimationis eſt, arridet non parùm palato cum ſalſis carnibus decocta; & veluti in veteri Teſtamento legitur cap. 23. Rediens domũ Eſau inuenit Iacobum fratrem, qui ſibi ius lentium rubearum parauerat. Rogauit ergo vt ipſi exhiberet, tunc Iacobus, ſi vis mihi dare locum primæ geniture, ego libenter tibi dabo, vt deinde peractum fuit. Sed vtrum iucunditatis & ſuauitatis gratia id commiſſum fuerit ab Eſau, an verò quia fame vexatus erat propter labores præteritos, vt puto?

Cæterùm quantum ſpectat ad valetudinem, lentes cibi frigidiſſimi ſunt ex Hipp. 6. Epidem. ſect. 7. tex. 33. & 2. de alim. facult. cap. 44. Gal. Lens viſum hebetat, inquit, atque non exiguum corpori exhibet alimentum, ſed craſſum & melancholicum, ſiccat enim lens. Ibidem, magis autem, ſubiungit, lens cùm ſalſis carnibus eſitata, craſſos humores augebit.

Plin. poſt lentem piſum recenſet, ſed potiùs in ordine ad ſerendum, quàm edendum, piſum in apricis, inquiens, ſeri debet. Galen. 1. de aliment. facultat. cap. 21. his duabus rebus, inquit, piſa à fabis diſcrepant, tum quod non æquè ac fabæ ſunt flatulenta, tum etiam quod detergendi facultatem non habent, ideoque ſegniùs, quàm fabæ, per aluum ſecedunt, & lib. de cibis boni & mali ſucci cap. 4. Piſum abſtergendi quidem vim non æquè habet ac faba, ſed inflatione caret.

Quartò cicer ſeſe offert, cuius differentiæ plures ſunt ex Plin. ibidem, nempe magnitudine, figura, colore, ſapore; eſt enim arietino capiti ſimile, vnde ita appellatur, album, nigrumque: eſt & columbinũ, quod alij venerium vocant, candidum, rotundum, leue, arietino minus, quod

religio peruigilijs adhibet. Dulcissimum autem id quod eruo simillimum, firmiusq; quod nigrum & ruffum, quàm quod album. Hodie tres solùm species ciceris reperiuntur, inquit Cardanus, nempe album est cicer, rubrum vel nigrum. Album vt in victus vsu cæteris melius est nigro, & rubro, præsertim vero arietino, quod nigrum & parium est, diciturque arietinum, quoniam arietis caput figura refert, sicuti album columbinum. Cicer, inquit etiam Galen. 6. de simplic. medicam. facult. legumen flatuosum est, copiosi alimenti, aluo mouendæ habile, ciendæ vrinæ idoneum, lacti & semini generando aptum. Et lib. 1. de aliment. facult. cap. 22. Est autem cicer edulium non minùs quàm faba flatulentum, sed valentius nutrit, quàm illa, ad Venerem autem incitat, creditumque est etiam semen generare, vnde quidam equis admissarijs exhibent. Inest præterea ciceribus facultas abstergendi maior, quàm fabis adeò, vt quidam ex ipsis calculos in renibus constantes manifestè comminuant. Et libro de cibis boni & mali succi cap. 4. Cicer, ait idem Gal. egregiè nutrit, sed nec boni succi est, & inflat non minùs quàm faba semenque auget, ac Veneris desiderium. Postremò calida, & sicca sunt cicera in primo gradu, licet nigra, & rubra alijs calidiora sint, sicuti syluestria domesticis.

Præterea phaseolus, & cicercula veniunt expendenda, atque phaseolus primò φασήολος græcè dicitur, leguminis genus est siliquam ferens longiorem, quàm fœnu græcũ, quæ vnà cum semine manditur viridis ex oleo & garo; olim vilis cibi species erat, vnde Virg. 1. Georg.

Seu pinguem viciamq. feres vilemque phaselum.

Phaseoli probè alunt, & minùs inflant ex Hippoc. 3. de Diæta. Galen. autem de attenuante victus ratione cap. 7. Phaseoli, ait, eruilę, & dolichi multò fabis sunt deteriores, ego dicerem, quoniam humidiores sunt, vnde difficilioris etiam concoctionis sunt, atq; humores crassos generant. Albi & rubei sunt phaseoli nostrates, ambo tamen calidi,

licet

licet rubei calidiores, sunt etiam gustui grati, qua de causa copiosè magis interdum comeduntur, à quibus etiam coli dolores exoriuntur sæpe sæpiùs: cui symptomati occurrunt culinæ Professores abijciendo primam aquam decoctam, deinde verò commiscendo oleum, sal, piper, origanum.

Cicercula etiam post phaseolum proponebatur; quæ græcè λάθυρον dicitur, atq; leguminis genus est ciceri non dissimile, sed minutius inæquales angulos habens. Vnde Plin. lib. 18. cap. 12. Est & cicercula minuti ciceris, inæqualis, angulosi, veluti ipsum. De cicercula, inquit Cardanus cap. 13. eadem ferè pronuncianda sunt, quæ de pisis atque phaseolis dicebantur; ex ipsis namq; varia conficiuntur cibaria, quæ plurimo in vsu olim fuisse Columella testatur.

De Tritico, Hordeo, Farre, Oriza, Milio, Lupino. Caput XLIX.

TRiticum optimi frumenti genus est ita dictum, quod tritum ex spicis est, græcè appellatur πυρός tritici genera plura, quæ fecere gentes, inquit Plin. lib. 18. cap. 7. Italico nullum equidem comparauerim candore ac pondere, quo maximè decernitur. Quanquam verò Italicum triticum optimum sit, atque primum quodammodo teneat locum, nihilominùs etiam ex alijs partibus Romam ferebatur olim, vtque refert Iustin. lib. de Vitis Romanorum Imperatorum in vita Augusti Cæsaris Ottauiani, tempore eiusdem ex Aegypto vrbi annua ducenties centena millia frumenti inferebantur. Aristot. 21. sect. Problem. 12. Cur triticum, inquit, dulcem quendam, ac lentum succum in se continet, qui veluti anima eius est, indicium, quod cùm siccetur omninò exinanitur, cùm

autem vaporis aliquid sentit, mox erumpit, & coalescit; & Gal. 1. de aliment. facult. cap. 2. Haud iniuria Medicorum plurimi doctrinam à tritico mihi videntur auspicati, quando cùm apud Græcos omnes, tum Barbaros plurimos semen hoc & frequentissimè, & summa cum vtilitate vsurpatur. Et cap. 6. lib. de attenuante victus ratione idem Galenus, Triticum, ait, facillimi alimenti est, succumq; crassum admodum gignit, ac lentum, sicuti lib. de artic. tex. com. 42. Bonum triticum legitur, quod substantia densum est, nam rarum plures furfuraceas partes habet. Et postremò Paul. Aegineta lib. 1. cap. 78. Triticum, ait, alimentum præbet valentissimum, & fortius est hordeo, ex Hippoc. 2. de Diæta, magisq; nutrit, licet per aluum minùs secedat tum ipsum tum succus.

Hordeum nunc sequitur, de quo Plin. lib. 18. cap. 7. sic loquitur: Antiquissimum in cibis hordeum, sicut Atheniensium ritu Menandro Authore apparet, & gladiatorũ cognomine, qui Hordearij vocabantur. Polentam quoque Græci non aliunde præferunt. Pluribus fit hæc modis. Et inferiùs panem ex hordeo antiquis vsitatum vita damnauit, quadrupedumque tradidit refectibus. Ptisanæ inde vsus validissimus, saluberrimusque tantopere probatur. Vnum laudibus eius dicauit Volumen Hippoc. clarissimus medicinæ scientia. Et Aristot. 1. Problem. 37. Ptisana hordeacea, asserebat, ad morbos accommodatior quàm triticea. Gal. de hordeo plura docuit 1. de alim. facultat. cap. 9. Hordeum, inquiens, frequenti est vsu apud homines, quod non eandem cum tritico habet facultatem, siquidem triticũ calefacit, hordeum verò non modò non calefacit, sed quoquomodo ipso vtare, siue panes ex ipso feceris, siue ptisanam coxeris, siue polentam feceris, vim quandam refrigerandi habere cernitur. Et lib. de ptisana cap. 3. Hordeum igitur in vniuersum acceptum refrigerat, & exiccat, habet autem non nihil detergentis, & flatuosi, si verò particulatim inspiciatur, illius extremus

cor-

uraceus siccior est, nec non magis detergendo
datus, quod verò intùs adest, ceu carnis vicem
erget, sed furfure longè minùs, & pariter quip-
osi in se continet. Ante Galenum Hippoc.2.de
tiam loquebatur: Hordeum natura quidem
st, & siccum, inest & purgatorium quiddam à
arum, eius signum habebis, si voles hordeum
tum coquere, purgat enim is succus fortiter, si
rticatum coxeris perfrigerabit magis, & aluum
e postea Paul. Aegineta lib.1.cap.78. Hordeum
ultatis est & absterforiæ, ptisanæ modo inco-
nectat, torrefactum quemadmodum in polentis
t. Cæterùm circa electionem hordei Galen.1.de
acultat. cap. 10. sic ait: Hordei laudatissimum
candidum, vbi pistum est, apparet, nonnihilque
ac ponderis (quantum hordeo datum est) ha-
rò quod totum plenum est, & circumscriptio-
rnam habet tensam, meliusque est, quod gracile
gosum, verùm id commune omnium seminum
idicium; ad ptisanam verò faciendam optimum
eum debet, & quod neque vetustum, neque ni-
cens esse debet; etenim quod recens est super-
iditate redundat, quod verò vetustum est tem-
lescens tandem imbecillum euadit proprijs viri-
tutum, ita Galenus docet libello de Ptisana.

de farre agendum est, quod olim generale no-
ad omnia genera frumenti; nunc verò farris no-
tum quoddam frumenti genus intelligimus. Fuit
us antiquo latio cibus, sicuti Plin. recenset libro
8. & cap. 7. eiusdem libri Populum Romanum
tum è frumento CCC. annis vsum Verrius tradi-
uersa sua facultate in medio tritici & hordei re-
x Alexandro Petronio lib. de victu Roman. vtq;
st Hemina, referente Plinio lib. 18. cap. 2. Numa
Pom-

Pompilius instituit far torreri, quoniam tostum cibo salubrius esset; optimi succi est far, sed non suauis, ideoque plebeium potiùs alimentum ex Martiali lib. 13. Epigram. his versibus:

Imbue plebeias Clusinis pultibus ollas,
Vt satur in vacuis dulcia musta bibas.

Est etiam robusti alimenti far: vnde Virgilius lib. 1. Georgicorum:

At si triticeam in messem, robustaque farra
Exercebis humum, solisq. instabis aristis.

Oryza etiam frumenti genus est sicut Plin. refert libro 18. cap. 7. qua Itali maximè gaudent, & ex qua ptisanam conficiunt, quam reliqui mortales ex hordeo. Hodie verò etiam in Italia ptisana ex hordeo conficitur, & præsertim hìc Romæ. Oryza calida est in fine primi gradus, docet Cardan. cap. 11. lib. 2. de sanitate tuenda, nec non etiam sicca, vix concoquitur, parùm nutrit, & ventrem retinet ex Paulo Aegineta lib. 1. cap. 78.

Quinto loco milium sequitur, quo campania gaudet, pultemq; candidam ex eo facit, recenset Plin. lib. 18. cap. 10. Sarmatarum quoque gentes hac maximè pulte aluntur, Aethyopesq; non aliam frugem quàm milij hordeiq; nouere. Milium cibus est frigidissimus ex Hippoc. 6. Epidem. sect. 5. tex. 33. & 2. de Diæta. Milium alit, siccat, & aluum sistit. Panis, qui ex his fit, exigui est alimenti, ait Galen. 2. de aliment. facult. cap. 15. ac frigidus, perspicuumque est quod peraridus est ac friabilis, nihil enim in se habet, neque lentoris, neque pinguedinis. Iure ergo aluum humentem desiccat. In vniuersum verò, vt inquit Cardanus, mali alimenti est milium quouis modo sumptum.

Et postremò sese offert lupinus, qui etiam leguminis genus, aliorumque omnium est amarissimum. Hic quemadmodum docet Plin. lib. 18. cap. 14. cum Sole quotidiè circumagitur, horasque agricolis etiam nubilo cœlo demon-

ibidem, maceratum calida aqua homini in
dem Plin. Vnde lib. 35. cap. 10. de Proto-
uræ artis professore agens, palmam habet
Ialysus, inquit, qui est Romæ dicatus in
uem cùm pingeret, traditur madidis lupi-
iam simul famem sustinerent, & sitim; ne
lcedine obstrueret. Lupini ex Hippoc. 2.
sunt natura sua, sed per præparationem fri-
fiunt. Robusti etiam sunt ex eodem. Et
i docet Gal. 1. de aliment facult. cap. 23.
ac terrestri est substantia; quocirca ipse
fficilis, succumque crassum gignat est ne-
attenuante victus ratione cap. 7. idem Ga-
locet, similes sunt lentibus; nisi quod mi-

, nempe *Brassica*, *Beta* & *Ru-* e *Lapatho*, *Lactuca*, *Cichorio*, io, *Portulaca*, *Acetosa*, *Bo-* agine, *Melissa*, *Pimpi-* *nella*. Caput L.

oleribus primo loco brassicam mihi pro-
e qua Plin. agendo lib. 20. cap. 9. Brassicæ
ongum est exequi cùm & Chrysippus Me-
volumen ei dicauerit per singula membra
um, & Dieuches: ante omnes autem Py-
to non parciùs celebrarint. Cuius senten-
ligentius persequi par est vt noscatur qua
it annis DC. & lib. 19. cap. 8. sed Cato, in-
mras laudes canit, quas in medendi loco
enera eius facit tria; vnam extentis folijs,
alteram crispo folio, quam apianam vocat:

 tertiam

tertiam minutis caulibus, lenem, tenuem, minimèque probat. De brassica Martial. lib. 3. Epigram. 36. sic concinit:

Illic videres frutice nobili caules.

Gal. lib. 2. de alim. facult. cap. 44. Brassica, loquitur, paucum habet alimentum, vt quæ edulium est non firmum, sed succum tamen habet non probum, vt lactuca, sed prauum & graueolentem. Brassica calefacit, ac aluum mouet, & biliosa ducit ex Hippoc. 2. de Diæta; & lib. 2. de morb. Si verò aluus non subeat, brassicas edat; & libro de salubri Diæta tex. 2. Brassica calfacit, & exiccat, ait, quidquid Aristot. dicat 3. problem. 17. vbi frigidam esse docet. Lib. autem 2. de aliment. facult. cap. 44. idem Gal. ipsius brassicæ succus, inquit, facultatem habet purgatricem, corpus autem ipsum communi siccantium ratione sistit magis, quàm ad deijciendum incitat. Lib. etiam de Theriaca ad Pisonem, Brassicæ succus, & vetulorum gallorum ius, & cochlearum marinarum humores assumpti, aluum mouent; olus autem ipsum brassicæ, & illarum carnes comestæ ventrem comprimunt. Brassica olim vt medicina vtebantur antiqui, vnde Plin. lib. 20. cap. 9. Brassica ebrietatem tollit, prodest oculorum claritati, iuuat neruos, & paraliticos & tremulos secundùm Erasistratum: aduersus fungorum venena iuuat secundùm Apollodorum: inuenio & à podagra liberatos edendo eam. M. Cato de re rustica cap. 156. sic loquitur de brassica etiam: si voles in conuiuio multùm bibere, cœnareque libenter, ante cœnam esto crudam quantum voles ex aceto, & item vbi cœnaueris comesto aliqua quinque folia. Plinius postremò lib. 20. cap. 9 ait: Antecedente in cibis caueri ebrietatem, postea sumpta crapulam discuti, quod Aegyptij obseruabant, vt idem, & Dioscorides lib. 2. referunt:

Post brassicam beta sese offert, herba notissima, quæ quod insipida sit; fatua quoque peculiari epitheto appellatur, vnde Martial lib. 13. Epigr. 13.

fatuæ fabrorum prandia betæ,
n sæpe petet vina piperque cocus?
ıe vocantur quoque homines molles,& ci-
tizare dixit Auguftinus pro languere,& ef-
. lib. 19. cap. 8. de beta fic ait, Beta horten-
na duplex eft nigra,& candida, quam noftri
edici nocentiorem effe betam iudicauere,
ira differentia betæ, fi vera eft, candida al-
gra fiftit; & cum braffica corrumpatur in
or, odore betæ folijs demerfis reftitui. Betæ
p.2. de Diæta aluum mouet ipfum autem
n fiftit, radices verò magis aluum mouent,
lib. 3. Epigr. 36.
oque ventri non inutiles betas.
oria ventrem fubducit, eaque ftomachum
a erodit, iecoris, lienifque meatus aperit ex
ı lib. 1. cap. 74. prodeft etiam & ad alia beta,
lib. 20. cap. 8. In totum, ait, beta efficacior
eius vertigines, & dolores capitis veteres
ontra ferpentium ictus, radix fcilicet ipfius
dem, fiue nigræ, fiue candidæ radix recens,
ufpenfa funiculo contra ferpentium mor-
reditur. Circa temperamentum verò beta
t inquit Hipp. 2. de Diæta, & Gal. beta fri-
d. fect. 5. tex. 33.
ies betæ numeratur etiam lapathum, ru-
ım, ficuti Plin. docet libro 20. cap. 21. hoc
um mouet ex Hippoc. 2. de Diæta, Gal. 2.
ult. cap. 47. licet cuius, inquit, lapathum
m agreftem, vt quod non guftu modò, fed
betæ hortenfi eft confimile, & lib. de Theria-
lapathi folia comefta ventrem cient, femen
tum aftringit.
fequitur lactuca, herba acetariorum notif-
item lactuca à lacte, & quoniam lactis abun-

dantia exuberat, docet idem Plinius lib. 19. cap. 8. Plures quidem sunt lactucæ species ex eodem Plin. ibidem, quælibet tamen frigida est, vnde Hippoc. 2. de Diæta, Lactuca frigidissima est, inquit, priùs quàm succum habeat, & Gal. 2. de aliment. facult. cap. 40. Lactuca succum habet frigidum, & humidum, non tamen praui succi, licet olera omnia bonum succum non generent ex eodem. Et 6. Epidem. sect. 5. tex. 33. Lactuca frigida, docet idem Galen. Et multi Medici, quemadmodum fructibus autumnalibus ficus, ita hoc olus alijs anteposuerunt; succi enim est, quàm alia omnia, laudabilioris. Paul. etiam Aegineta lib. 1. cap. 74. Lactuca, asserit, manifestè refrigerat, & humectat, eòque somnum accersit, vt autem inter olera valenter nutrit, ita boni succi sanguinis efficax est, cùmque frigida sit lactuca, propterea Diuo Augusto maximè salubris fuit, calidiorique aliquo morbo fortasse malè affecto: D. enim Augustus, recenset Plin. libro dicto 19. cap. 8. certè lactuca conseruatus in ægritudine fertur prudentia Musæ Medici, cùm priores eam ob religionem minimè manducarent, in tantum recepta commendatione, vt seruari etiam in alienos menses eas oximelite repertum sit: sanguinem quoque augere creduntur. Lactuca olim in vltimo cœnæ vescebantur antiqui, idque mihi persuadeo ad somnum conciliandum, vnde Martialis libro 13. Epigram. 14.

Claudere quæ cœnas lactuca solebat auorum
Dic mihi cur nostras incboat illa dapes?

Cùm verò ad aluum mouendam exibebatur, in principio mensæ vescebantur, veluti idem Martial. concinit lib. 11. Epigram. 29. his versibus:

Prima tibi dabitur ventri lactuca mouendo
Vtilis & porris fila resecta suis.

Cichorium quoque expendendum se offert, de quo Plin. lib. 20. cap. 8. sic loquitur, cichorium refrigerat. In cibo sumptum, & illitum collectiones, succusque decocti

ven-

t : Iecori, & renibus, & stomacho prodest;
oquatur vrinæ tormina discutit; morbum
vessicam adiuuat, atque stomachum disso-
quatur adstringit. Sed (quod fabulosum ta-
est) adijciunt magi, subiungit Plinius, succo
eo perunctos fauorabiliores fieri, & quæ ve-
npetrare. Dioscorides, cichorium, docet, al-
s verò soluit, æstiuum meliùs, vernum verò
s, deterius ex Plin. loco dicto.
milis endiuia est magis tamen frigida, ideoq;
s melior ipso cichorio.
n & sonchus, vulgò cicerbita appellata, her-
sed succi salubrioris, vnde à nonnullis vene-
reditur; appellatur verò sonchus ex eo quia
dit succum, inquit Cardan. cap. 19. lib. 2. de
a.
s verò herbis magis frigida, & humida por-
proinde exiguum corpori præbet alimen-
dum, humidum, atque lentoris refertum, i-
odicè comesta ventriculo nocet ex Medicis
per oxalis, siue acetosa appellata etiam fri-
eramenti, sua tamen aciditate, qua pollet, gu-
& palato valde inseruit, cùm plura alimenta
at.
npliùs ex Dioscoride & iuxta communem
sententiam herba est buglosso similis, & non
ntia, & figura, verùm etiam & viribus, nam
a, & humida est, & nostro temperamento
eoque comesta bonum sanguinem generat,
æstat, tristitiam profligat, vitalem faculta-
at, flosculi eiusdem facultatis sunt, solent a-
rgi, licet vbique gratiam habeant.
m discutienda sese offert, citrago aliàs ap-
itri odorem referat. Hæc calida, & sicca est
in

in secundo gradu, cordi auxiliatur, dum ipsum exhilarat, atque omnibus animi affectibus ex melancholico humore exortis prodest.

Et denique pimpinella eiusdem ferè qualitatis est cum melissa, calida nempe & sicca, cumq; difficile concoquatur, perexigui alimenti est, licet non mali succi atque in acetarijs præcipuè comedi solet.

De alijs Oleribus, nempe Apio, Pulegio, Solano, Anetho, Serpillo, Sisimbrio siue Cannea, Saluia, Metha Maiorana, Menthastro, Eruca, Nasturtio, Hyssopo, Origano, Ocymo, Thimo, Casaleporo, Lupulo, Fœniculo, Asparago.

Caput LI.

EXpendendo alia olera, primùm de apio agemus, quod olim ad cibos non admittebatur, ex Plin. lib. 20. cap. 11. imò omninò nefas: nam id defunctorum epulis feralibus dicatum: ipsius quoque vsus claritati inimicus: caule fæminę vermiculos gigni, ideoq; eos, qui ederint sterilescere, mares fæminasque. Apium docet Hipp. lib. 2. de Diæta magis vrinam ciet, quàm aluum mouet, & radices magis, quàm ipsum, aluum mouent. Et Galen. 2. de aliment. facult. cap. 52. Hæc omnia, inquit, vrinam cient, inter quæ apium est vsitat.ssimum & suaue, & stomacho gratum: vnde Achilles apio equos suos pascebat in otio desidentes, ideoque pedum & articulorum doloribus obnoxios, cui morbo apium maximè opitulatur. Ita Tiraquellus refert lib. de Nobilitate cap. 31. cart. 103. col. 2. num. 182. Apium satiuum, scilicet petroselinum ex Dioscoride aluum compescit; radices verò eiusdem, quoniam

...nt, eundem mouent ex Alexand. Petronio
Romanorum cap. 3. vbi etiam refert idem
...ræcos infantium nutricibus hoc cibo inter-
...terea quod vescentes in libidinem protinùs
...ulque in mammis lactis prouentum extin-
...
...secundo loco calfacit, & aluum mouet ex
...cto de Diæta; mouet aluum & nigram bilem
...ngit Dioscorides. Plin. verò lib. 20. cap. 14.
Xenocrates pulegij ramum lana inuolutum
...te accessionem olfactandum dari aut stragu-
...ta collocari ægrum, inter remedia tradit.
...Solano agens Galen. 2. de alim. facultat. cap.
...t, noui inter ea olera, quibus vescimur, quod
...t astrictionem, quantam solanum, minimi
...menti, & quoniam dicerem ex Hippoc. 2. de
...cit & siccat, ideoque semen in somnis effun-
...non permittit.
...calidum est, & aluum sistit, & sternutamen-
...um; docet Hippoc. 2. de Diæta, & Galen.
... composit. secundùm genera, calidum est
...am, inquit, sicuti Plin. lib. 20. cap. 18. Ane-
...& singultum sistit, cinis eius vuam in fauci-
...ulos in genituram hebetat, sanat vertigines.
...n serpillum, vt inquit Cardan. 2. de sanitate
... 1. Acre est, odore suaue, & in condimentis
...bet gratiam, solet præcipuè in acetarijs co-
...t ita vt vrinam, & menses præclarè moueat,
...us sum quod Alex. Trall. serpillum ref. igera-
...
... quoque in cibo sion & sisimbrium, sion sci-
...t vulgariter cannea appellata; quæ ex Alex.
...am etiam mouet, calculos tenellos rumpit,
...oculorum hebetudini confert, nempe quia
...ea dicerem, sicuti etiam sisimbrii, crescione
vulgò

vulgò appellatum, tam quam naturæ eiusdem & sioni simile, calfacit, vrinam ciet, atque flatus discutit ex eodem Petronio.

Præterea saluia sicca est, & aluum sistit, docet Hippoc. 2. de Diæta. Agrippa vt refert Cardan. ex Aetio hanc herbam sacram appellabat, cùm ad fœcunditatem mirè faciat ex eodem.

Mentha, maiorana, & menthastrum, sunt eiusdem rationis, differunt solùm inter se secundùm magis & minùs. Hippoc. 2. de Diæta, Mentha, inquit, calfacit, & vrinam ciet, & vomitus sistit; & si quis sæpe comedat, semen genitale colliquefacit, vt diffluat, & arrigere prohibet, & corpus debile facit. Libro autem de morb. idem Hippoc. ait, à mentha abstinebant morbo sacro affecti, consilio quorundam Medicorum, qui ibidem recensentur. Sampsucum, quod amaracum vocant, idest maioranam, vt dicebamus, eiusdem est naturæ cum mentha, sed non adeò calidum, neque siccum, atque minoris etiam actiuitatis. De menthastro præterea Plin. lib. 20. cap. 14. sic loquitur, valet ad omnia venena, lactis potionibus additur ne huius coagulati potu strangulentur, datumq; in vino generationi resistit.

Eruca amplius etiam discutienda, quæ ex Galeno 2. de aliment. facult. cap. 13. olus est quod manifestè calfacit, proinde solùm ipsum mandere, nisi lactucæ folijs misceatur, non est facile; semen autem generare creditur, & coeundi appetitum excitare, capiti dolorem infert, si præsertim ipso solo vescatur. Plin. lib. 19. cap. 6. Eruca, ait, frigorum contemptrix, diuersæ est, quam lactuca, naturæ, concitatrix Veneris, idcirco iungitur illi ferè in cibis vt nimio frigori par feruor immixtus temperamentũ æquet, vnde Columella lib. 10. sic loquitur:

Et quæ frugifero seritur vicina Priapo,
Excitet vt veneri tardos eruca maritos.

Sicuti autem eruca venerem prouocat, ita nasturtium cohi-

in. lib. 20. cap. 13. & lib. 19. cap. 8. Nastur-
Plin. à narium tormento dicitur, olfactum
tormenti est naribus. Ex Hippoc. verò 2. de
tium calidum est, & carnem liquat, sistit au-
albam, quare vrinæ stillicidium inducit. A-
n. lib. 3. de victu Romanorum cap. 3. sic lo-
rtium, idest alegretto, Persas tradunt eo vi,
magis ab excreatione sputi, à mucoso na-
u, & profusione lotij se vindicarent, quibus
s subijciebantur.
deinde veluti nasturtium calidum est, & pi-
ex Hippoc. 2. de Diæta, sicuti etiam & ru-
agis, quàm aluum mouet, docet ibidem
t & vim quandam condensandi & ad medi-
a commoda est præparata. Ruta ampliùs
edicamentum cum Gal. 1. de medic. com-
m genera, & Plin. lib. 20. cap. 13. Rutæ ci-
em impediri ait, ideò in profluuio genitali
erem crebrò per somnia imaginantibus. Pre-
grauidis abstineant hoc cibo, necari enim
.
deinde calfacit, & biliosa ducit, ex eodem
to de Diæta, & 5. & 7. Epid. Origanum po-
dentibus malum est.
præterea olus est, quod Chrysippus grauiter
efert Plin. lib. 20. cap. 12. inutile esse dicens
næ, oculorum claritati, insaniam facere, &
cymum vbi siccum fuerit aluum firmat, vi-
docet Dioscor. & Hippoc. 2. de Diæta ait,
cum & calidum est, & aluum sistit. Gal. præ-
ment. facult. cap. 56. Ocymum vitiosi est
stomacho noxium prauique succi, & con-
.
quoque calidum est ex eodem Hippoc. 2. de
m secedit, & mingitur, ducit & pituitosa.

Est etiam alia herba in acetarijs comedi solita, quæ casaleporum appellatur, vulgò caccialepori, quæ herba refrigerat, parùm astringit, atque stomachi erosiones emendat, ex eodem Petronio ibidem: appellatur verò casaleporum, quoniam vt fabulantur, est veluti domus leporũ, nam animal hoc ad euitandos ingentes calores, sub eiusdem ramis stabulare consuctum est.

Inter olera recensentur etiam lupuli, & spinachia. Lupuli calidi sunt, inquit Baccius lib. 7. de vinis Italiæ agens de ceruisia, sanguinem purificant, ventrem molliunt, obstructiones reserant ex Alex. Petronio ibidem. Spinachia verò frigida, & humida sunt in primo gradu, ideoque facilè secedunt.

De fœniculo etiam agendum est, quod serpentes nobilitauere, gustatu, vt diximus, senectam exuendo, oculorumque aciem succo eius reficiendo; vnde intellectum est, hominum quoque caliginem præcipuè eo releuari, ita Plin. lib. 20. cap. 23. refert, & Alex. Petronius lib. 3. de victu Roman. cap. 3. fœniculum, ex Gal. ordine tertio calefacit, desiccat verò non æquè.

Plin. lib. 19. cap. 8. de asparagis loquendo, omnium hortensiorum, inquit, laudatissima cura asparagis. Et Cato, subiungit, in harundinetis seri iubebat, nullum gratius ijs solum, quàm Rauennatium. Asparagus siccus est, & aluum sistit, docet Hippoc. 2. de Diæta. Dioscorides verò è contra, aluum mouet, inquit, nempe iunior, atque tenellus aluum mouet, adultus autem tanquam duriori, atque sicciori substantia constans, aluum sistit, sicuti etiam & idem præstat valde coctus. Omnes asparagi ex Galeno 2. de aliment. facultat. cap. 59. stomachum iuuant, vrinas cient, & parùm nutriunt. Martial. lib. 13. Epigram. 19. de asparago sic concinit:

Mollis in æquorea, quæ creuit spina Rauenna,
Non erit incultis gratior asparagis.

Et lib. 20. cap. 10. idem Plin. Asparagi vtilissimus stoma-

cho

, Venerem ſtimulant, vrinam cient vtiliſſimè, m quod veſſicam exulcerant, radix eius trita albo pota calculos exturbat; lumborum, & reres ſedat. Syluestrem aſparagum aliqui corrui lybicum vocant, Attici orminium, huius vis; Veneris cauſa aquam eorum decoctam t ad heminam; datur & ad ſerpentium ictus coctus.

Allio, Cæpa, Aſcalonia, Bulbo, Porro. Caput LII.

ium ex Hippoc. 2. de Diæta tex. 14. calidum eſt, & aluum mouet, & vrinam ciet corpori, oculis on eſt commodum; multam enim corporis purga- faciens, viſum hebetat: aluum autem, & vrinam t propter vim purgatoriam: coctum debilius eſt, crudum, flatum autem inducit propter ſpiritus in- nem. Ariſtot. etiam ſect. 20. probl. 22. At allium, , calidum quidem eſt, & acre, & humoris aliquid nens, ſed lentum non eſt, itaque lacrimam mouere poteſt; & Galen. 12. meth. 8. Eſt enim profectò al- ex eorum ciborum genere, qui & flatum diſcutiant, inimè ſitim inferunt, ſunt qui parùm id experti exiſti- nt, maiorem, quàm cæpa, ſitim excitare, ſed planè erro- cùm non modò non maiorem, quàm cæpa, ſed nec nino ſitim faciat, idem enim eduliorum maximè fla- n diſcutit. Plin. lib. 20. cap. 6. Allium, recenſet, ſerpen- abigit, & ſcorpiones odore, atque vt aliqui tradidere, ſtiarum omnium ictibus medetur: antiqui & inſani- tibus allium dabant crudum, Diocles phreneticis elixũ; ctum allium vtilius eſt crudo, elixumque toſto: ſic & oci plùs confert. Sugillata ac liuentia ad colorem redu-

 cit,

cit, combustum ex melle. Credunt & comitialem morbum sanare, si quis eo in cibo vtatur, & potione (contrarium docere videtur Hipp. in libro de morbo sacro) Venerem stimulat cum coriandro viridi tritum, potumque è mero. Vitia eius sunt, quod oculos hebetat, inflat, stomachum lædit copiosè sumptum, sitim gignit.

Allia, & cæpæ plebeij cibi sunt, & præsertim operarijs in cibo exhibentur, vnde Plin. lib. 26. mille talenta Pyramidis operarijs, pro apio, cæpis, & allijs erogata fuisse, Herodotus in Euterpe ait, alij mille & octingenta, vnde Virg. Eclog. 2.

Thestylis & rapido fessis messoribus æstu
Allia, serpyllumque herbas contundit olentes.

Horat. in Epod. Ode 3.

Parentis olim si quis impia manu
Senile guttur fregerit,
Edat cicutis allium nocentius.
O dura messorum ilia!
Quid hoc veneni sæuit in præcordijs?

Apud Aegyptios olim maximo in honore erant allia & cæpæ. Vnde Plin. lib. 19. cap. 6. ait, Allium cæpasq; inter Deos iure iurando habet Aegyptus.

Cæpa secundo loco græcè κρόμμυον appellatur, & nomen hoc à Græcis impositum putant, perinde quasi pupillam comprimi cogeret, ita Aristot. docet sect. 20. problem. 22. & inferiùs, Cæpa humore & vapore calida est, tenui & lento, ideoque lacrymas mouet. Hippoc. verò 2. de Diæta, Cæpa, inquit, visui commoda est (aliquis affirmabit vt medicamentum, & quatenus lacrymas mouere potest) corpori enim mala est subiungit ibidem Hippoc. quoniam calida & æstuosa est, & aluo secedit, & alimentum quidem nullum corpori præbet, neque vtilitatem, calfaciens autem siccat propter succum. Cæpa ex eodem Hippoc lib. de morbo sacro interdicebatur morbo sacro laborantibus. Et postremò cæpis olim præsertim cumæ

abun-

t, vnde Columella lib. 10. ſcribens :
riunt veteres cepoſo littore cumæ.
a deinde dicitur ab Aſcalone Iudeæ oppido,
bi à nonnullis exiſtimata fuit, veluti Cardanus
 alijs verò cæpæ, qua amplius aſcolonia minùs
ed eadem ſiccior; vtiliores, inquit idem lib. 2.
enda, cap. 42. ſunt ventriculo aſcaloniæ & ie-
æpis, & allio; appetitum quoque magis exci-
dorem tam fœdum oris faciunt, quoniam ob
uitatem meliùs concoquuntur à natura, cient
m aſcaloniæ magis, quàm cæpæ, magiſque inci-
tenuant, optimæ autem quæ rotundiſſimæ, ex
9. cap. 6. Item ruffæ acriores, quàm candidæ;
n virides, & crudæ quàm coctæ, ſiue quàm con-

etiam diſcutiendum ſeſe offert, qui facultatem
t amaram, & auſteram, eamque inſignem, vndè
machum exolutum ad appetendum quodam-
citat, ita Galen. docet lib. 2. de aliment. facultat.
bi etiam ſubiungit, quidam ex bulborum eſu li-
, ſemen ſibi inauctum, ſeque ad Venerem alacrio-
tos manifeſtè ſenſerunt. Ideoq; Colum. lib. 10.
: megaris veniant genitalia ſemina bulbi.
m maximè celebrabat bulbos megaricos, & Mar-
. vocat bulbos ſalaces
l nihil erucæ faciunt bulbiq. ſalaces.
oculos hebetat, ait etiam Plin. libro 19. cap. 6. &
de attenuante victus ratione, inquit, bulbi aduer-
int.
emò de porro Plin. ibidem ſic loquitur, fama eſt,
Equeſtris Ordinis ẽerum ex procuratione à Tibe-
ncipe accerſitum, in ſumma deſperatione ſucco
d trium denariorum argenteorum pondus hauſto,
im expiraſſe, ſine cruciatu, ampliorem modum
noxium eſſe. Hippocrates libro ſæpiùs allega-

to 2.

to 2. de Diæta ait, porrum calfacit quidem minùs, vrinam verò ciet, & aluum mouet, habet & quid purgatorium, humectat autem, & ructum acidum sedat, præstat à reliquis cibis postremum ipsum edere; & Plin. lib. 20. cap. 6. Porrus editur tostus, recenset, contra fungorum venena, imponitur & vulneribus, Venerem stimulat, sitim sedat, ebrietatem discutit, sed oculorum aciem hebetare dicitur: & Suetonius in Tiberio, porri erant delitiæ Neronis, tantum habebat in illis gustum. Idem Plin. Laudatissimũ porrum, ait, esse in Aegypto, mox Orchiæ & Ariciæ, vnde Martialis:

Mittit præcipuos nemoralis Aricia porros.

Et alibi:

Fila Tarentini grauiter redolentia porri.

De Radicibus in communi, & in particulari, nempe Raphano, Armoracia, Rapa, Carduo, Cariota, Pastinaca. Caput LIII.

GAlen. lib de attenuante victus ratione cap. 9. de radicibus in communi loquendo, Olerum omnium radices, inquit, vt generatim dicam, excrementitiæ sunt, concoctu difficiles. Et inferiùs omnes radices tanquam ad coquendum difficiles habere suspectas oportet, solæ autem acres & calidæ gustandæ, radices autem nullius saporis acris neque caloris vitare oportet.

Particulariter verò de radicibus nunc loquendo, sese offert raphanus, de quo Hippoc. 2. de Diæta sic loquitur: Raphanus siue radicula humectat, pituitam diffundens sua acrimonia: folia minùs prosunt præterquam ad articularem morbum, radix vitiosa est, innatans, ac ægrè con-

cocti.

n. verò lib. 20. cap. 4. Raphanus, inquit, con-
valet, nam scorpionibus imposito moriuntur
aphani contra fungorũ aut hyoscyami venena
Nicander tradit. Inferiùs raphani satiui decocti
ad ternos cyathos comminuunt & eijciunt cal-
em in posca decocti contra serpentium morsus
ad tussim etiam manè ieiunis raphanus prodest
e: Puerperis ad lactis copiam augendam. Hip-
os mulierum defluos fricari raphanis, & super
n imponi contra tormenta vuluæ Democritus
hoc cibo stimulari putat, ob id fortassis voci
qui tradiderunt. Celsus podagris, quæ sine tu-
t, radicem eius in vino decoctam imponi iubet.
am 19. cap. 5. idem Plin. Atque vt est græca va-
tur in templo Apollinis Delphis adeò cæteris ci-
tus raphanus, inquit, vt ex auro dicaretur, beta
to, rapum ex plumbo. Apud Atticos moris erat,
issset in adulterio deprehensus, ignominiosas pœ-
et, impactis in pudendam corporis partem rapha-
ibidem crescunt mira magnitudine, veluti recen-
isius.
llis raphano figura, & qualitate ferè est armoracia,
amoracia dicta, longè tamen raphano hæc calidior
rior, atque ducendi vrinam maiorem quoque vim
grauiùsque concoquitur.
tio loco expendendum est rapum, de quo Hippoc.
o 2. de Diæta, Rapum, inquit, æstuosum est, hume-
utem & conturbat corpus; non tamen aluo fece-
vrinæ difficultatem inducit. Gal. lib. 2. de aliment.
t. cap. 62. de eodem rapo verba faciendo, quod ad
rem attinet, nemo, ait, ipsum neque deijcere, neque
e dixerit, præsertim si concoctum bellè fuerit, con-
ionem enim diuturnam expostulat. Et libro de atte-
te victus ratione, Rapæ aduersissimæ sunt. Plin. etiam
o. cap. 3. sic loquitur, Democritus in totum rapum
abdi-

abdicauit in cibis propter inflationes. Diocles rapum magnis laudibus extulit, etiam venerem ab eo stimulari prognis laudibus extulit, magisque si eruca conditetur, tofessus: item Dionysius, magisque si eruca condiretur, to-stum quoque articulorum doloribus cum adipe prodest. Seneca in Apol. cap. 1. recenset & rapa fuisse gratissima Romulo, vnde Martial. lib. 13. Epigr. 16.

Hæc tibi brumali gaudentia frigore rapa,
Quæ damus, in cælo Romulus esse solet.

Circa suauitatem verò Plin. dat palmam rapis Nursino in agro nascentibus.

Carduus non solùm vt radix, verùm etiam vt olus dat escam viuentibus, nihilominùs ipsum inter radices expendemus. Et primùm veluti Plin. recenset libro 19. cap. 4. Carduis vesci plebi non licebat olim, veluti etiam Tiraquellus refert lib. de Nobilit. cap. 20. Et quoniam fortasse in magno pretio tunc erant cardui: vnde ait Plin. in codem lib. cap. 8. Certum est quippe carduos apud Carthaginem magnam, cordubamque præcipuè, sestertia sena millia ex ijs aruis reddere, quoniam portenta quoque terrarum in ganeam vertimus, etiam ea quæ refugiunt quadrupedes consciæ. Et lib. 20. cap. 23. idem Plin. Carduus stomachum corroborat, & vuluis (si credimus) etiam conferre aliquid traditur, vt mares gignantur, ita scripsit Chæreas Atheniensis. Hieron. Card. lib. 2. de sanit. tuen. cap. 34. Carduorum, inquit, etsi varia sint genera, de eo attamen, qui hibernis mensibus terra obruitur, & albus, ac delicatissimus redditur, scholimonq; Greci appellant, & in vsum victus venit, ac post alios cibos assumitur pro corroborando sigillandoque ventriculo, mirum candorem contrahit, & adeò tener euadit, vt solo sale à nonnullis crudus atque etiam pipere, asparagi more, coctus edatur, & lautioribus mensis apponatur: calefacit & siccat ordine secundo, pauci est alimenti, atque difficilis concoctionis, Venerem stimulat, vrinam ciet, ventriculo tamen robur inducit, & moderatè sumptus appetitum auget.

Cario-

terea rubra vel ruffa est, illa elixa in aceta-
, hæc iure pingui vt rapum. Cocta magis
excitat, vrinam mouet, non facilis est con-
oque pauci etiam nutrimenti, veluti Petro-
3. de victu Romanor. cap. 3.
d pastinacam, hæc calefacit in primo gradu,
Venerem stimulat, ex eodem Petronio. Plin.
allato cap. 5. Phylistio, ait, in lacte coquit
riam dat radicis vncias quatuor pastinacæ.
cem pastinacæ habentes feriri à serpentibus
t qui ante gustauerint non lædi. Percussis im-
axungia. Folia contra cruditates mandun-
s amatorium inesse staphylino dixit (scilicet
m Plin. ibidem staphylinos appellat) fortas-
ia Venerem hoc cibo stimulari certum est.
ceptus adiuuari aliqui crediderunt. Effica-
pastinaca siluestris est, magisque in petrosis
uàm satiua, & semen satiuæ contra scorpio-
vino aut posca, salutare est.

Fungis, atque Tuberibus.
Caput LIV.

omen à funere descendit apud nonnullos,
rea quod eo vescentibus funestus est interdū,
ib. de cibis boni & malisucci cap. 1. Nonnul-
b esu fungorum protinùs interijsse conspexi,
ehuante victus ratione cap. 9. Omnium pessi-
t, asserebat. Plin. etiam lib. 22. cap 23. fungum
um ancipitem; quæ voluptas tanta, inquiens,
oi? Anceps sanè cibus est fungus, quemadmo-
olo habemus Pausaniæ filiæ 7. Epid. ex Hipp.
anc enim recenset Hippocr. ex crudi fungi

esu anxietas tenebat, strangulatio, dolor ventris, aquam mulsam calidam bibere ac vomere profuit, & balneum: in balneo fungum euomuit, & vbi illa cessatura essent, exsudauit. Quare fungi pessimum sunt alimentum. Ideoque Plin. lib. dicto 22. cap. 22. eundem fungum inter ea annumerat, quæ temerè manduntur his verbis. Inter ea, quæ temerè manduntur, boletos meritò posuerim, optimus quidem est ijs cibus, sed immenso exemplo in crimen adductus veneno Tiberio Claudio Principi per hanc occasionem à coniuge Agrippina dato: quo facto illa terris venenum alterum, sibique ante omnes Neronem suum dedit. Et de hoc boleto concinens Martialis lib. 1. Epigram. 20.

Dic mihi quis furor est? turba spectante vocata,
Solus boletos, Cæciliane voras.
Quid dignum tanto tibi ventre, gulaq. precabor?
Boletum, qualem Claudius edit, edas.

Gal. lib. 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. Sed fungi, inquit, inter huius generis cibos frigidissimo, tenacissimo, & crasso succo sunt, à boletis tantùm neminem interijsse proditum est, ab esu cæterorum fungorũ alij mortui sunt, alij proximè ad mortem accesserunt, strangulationis periculo, vel alui fluoribus, aut cholera laborantes. Quibus Galen. ad vnguem ferè se subscribens Paul. Aegineta lib. 1. cap. 77. Fungi verò, ait, frigidi, pituitosi, & mali succi sunt, in his ipsis minùs nocentes boleti sunt, qualitatis expertes si probè coquantur: qui verò ammanitę dicuntur, secundum ab his ordinem obtinent; alijs fungis abstinendum; plerique siquidem ipsorum lethales: ac ipsi boleti nisi exactiùs decocti edantur, periculi occasionem frequenter præbent. Boleti igitur inter fungos nobiliores atque tutiores sunt apud omnes; vnde Martial. lib. 14. Epigram. 101.

Cùm mihi boleti dederint tam nobile nomen.

Et lib. 13. Epigr. 46.

ntum, atque aurum facile est, le namq. togamq.
ittere, boletos mittere difficile est.

ngum sequitur tuber, qui etiam fungi species est modo apud nonnullos. De hoc Paul. Aegineta sic Tuber humorem de se reddit qualitatis exper- frigidiorem & crassi succi. Et ante ipsum Galen. cibis boni & mali succi cap. 3. Tuber, inquit, le- ssi, non mali succi est, huius generis amilum est, , sed succi crassioris. Sunt tubera hac die in ma- atione, sicuti & olim antiquo tempore, ideoque lib. 13. Epigr. 48. sic concinit:

npimus altricem tenero quæ vertice terram
Tubera, boletis poma secunda sumus.

uctibus, & primò de Cappare, Oliua, mygdala, Nuce, Pineolo, Auellana, Pistacijs. Caput LV.

endo de fructibus, primùm expendemus illos, qui- bus toto anni tempore vesci possumus, quales sunt is descripti; Incipiemus autem à cappare græcè εως appellato, qui fructus est, & cui veluti docet de aliment. facult. cap. 34. facultas inest tenuium m, quo fit, vt quemadmodum & alia omnia, quæ am sunt partium, minimum alimenti in corpus eo- qui ipso vescuntur, distribuat. Calidus est & siccus undo gradu, aceto & sale adseruari solet, gustui gra- t, & appetitum excitat. Paul. lib. 1. cap. 74 Cappa- quit, cibi cupiditatem proritat, iecoris lienisq; mea- perit, pituitam subducit, vtendum verò eo est ante m. Et Plin. lib. 20. cap. 15. Ferunt eos, qui quotidiè ares edunt, paralysi non periclitari, nec lienis dolori- Sunt gustui cappares acerbi, Colum. ait:

Tempore non alio vilt quoque salgama merce
Capparis, & tristes inulæ, ferulæque minaces.

Secundo loco expendemus oliuam, cuius inuentorem Aristæum Apollinis filium fuisse nonnulli fabulantur, alij verò Mineruam. Oliuæ arborem, veluti scribit Fenestella, tempore Tarquinij Prisci, Italia non possidebat; neque Africa, nec Hispania, atque Theophrastus Aristotelis discipulus, hanc arborem minimè nasci asserebat longè à mare plùs quadraginta millium. Sed de his quidquid sit, fuit semper oliua fructus inter nobiliores recensitus; vnde Martialis lib. 5.

Succurrent tibi nobiles oliuæ.

Præsertim verò nobiles sunt oliuæ, quæ in Picenis nascũtur ex eodem Martiale lib. 13. Epigr. 34.

Hæc, quæ Picenis venit subducta trapetis,
Incboat, atque eadem finit oliua dapes.

Et alibi pariter Martialis

Prima tibi dabitur ventri lactuca mouendo
Vtilis, & porris fila resecta suis.
Et quæ Picenum senserunt frigus oliuæ.
Hæ satis in gustu. Cætera nosse cupis?

Gal. 2. de aliment. facult. cap. 27. de oliuis agendo, Oliuæ, inquit, exiguum corpori præbent alimentum, & præsertim caducæ, quas vulgò ferè cum pane, sine pane autem mandunt cũ garo ante alios cibos, ventris subducendi gratia, proinde stomachum roborant, & appetentiam excitant, nec non etiam adstringunt. Plin. lib. 23. cap. 3. Oliuæ albæ stomacho vtiliores, ventri minùs. & nigra oliua stomacho inutilior, ventri facilior, capiti & oculis non conuenit. Paul. etiam lib. 1. cap. 81. Ex oliuis druppæ, id est crudæ stomacho aduersantur crassi humoris efficaces; muria conditæ, & colymbades, si ante cibum sumantur, appetentiam faciunt, & aluum subducunt, & magis quæ ex aceto præparantur.

Præterea de amygdalis agendum, de quibus Plin. libro 15. cap.

2. sic loquitur: Hæc arbor an fuerit in Italia Ca-
e, dubitatur, quoniam græcas nominat. Galen.
de aliment. facult. cap 29. Amygdalæ nihil pror-
t facultatis astringentis, sola enim tenuandi fa-
c detergendi præpollet in eis, qua tum viscera
tum humores è pulmone & thorace sputis ex-
t. Et Alexand Petronius 3. de victu Romanor.
mygdalæ, ait, difficulter concoquuntur, somnũ
t, stomachum grauant, vrinam cient, parùm nu-
uinque sexue in cibo præsumptæ ebrietatem ar-
antur: verùm hæc Plinius de nucibus recenset,
amygdalis.

to loco accedit nux à nocendo dicta secundùm
os Doctorum; vnde Ouid. de nuce loquendo:

——— *quoniam sata lædere credor.*

enim nux & linguæ & capiti præsertim; ideoque
ux κάρυον dicitur, à grauedine scilicet capitis, quod
iam græcè appellatur. Gal. 2. de aliment. facultat.
. Nuces, ait, alimentum corpori præbent exiguũ,
n adstringunt; quæ autem virides adhuc sunt, ac
æ, neque adstringentis facultatis, neq; oleosæ con-
sunt participes, sed quodammodo sunt qualitatis
es, quinimò hæ ad deiectionem aptæ potiùs sunt,
item siccæ. Grata est stomacho nux, & multò ma-
ando cum caricis manditur. Traditum præterea est
risque Medicis, hominem à pharmacis lethalibus ni-
agnoperè læsum iri, si vtrasque has nuces, nempe
icam, hoc est auellanam, siue regiam ante alios cibos
ruta sumpserit. Quibus similia recenset etiam Plinius
3. cap. 8. cùm inquit, in sanctuarijs Mithridatis ma-
i Regis deuicti, Cneus Pompeius inuenit in peculiari
mentario ipsius manu compositionem anthidoti, è
bus nucibus siccis, item ficis totidem, & rutæ folijs vi-
i simul tritis, addito salis grano: & qui hoc ieiunus su-
, nullum venenum ei nociturum illo die.

Inter

Inter nuces recensentur etiam pineoli dicti, auellanæ, pistacia. De Pineolis Gal. 2. de aliment. faculta. cap. 17. Nux pinea, asserit, boni & crassi est succi, multùmque nutrit, non tamen facilè coquitur. Et 1. de cibis boni & mali succi cap. 3. Nux pinea, quam veteres strobilos dixere, crassi succi, non mali est. Nuces auellanæ, ponticæ dictæ, minùs alunt quàm amygdalę, difficilè concoquuntur, stomacho infestæ sunt, inflammationem & capitis dolorem pariunt. Pistacia stomacho magis vtilia sunt, caputque implent, cæterùm pineolis valde similia sunt. Plin. postremò pistacia in nucum genere nota, inquit, prodesse aduersùs serpentium traduntur morsus, & potu & cibo.

De Moris, siue Sycaminis, Fraga, Prunis, Pyris, Malis. Cap. LVI.

Morus est arbor, è qua nascuntur fructus mora appellati, græcè verò μορία, qui fructus, vt quidam putant, dicuntur à mora, siue tarditate, propterea quod mororum arbores omnium postremò flores emittunt. Vnde à Theophrasto prudentior arbor morus appellatur, cùm lędi se à frigore non sinat. Alij verò ita appellari hunc fructum asseruerunt à nigredine, μαυρὸν etenim, vnde morus, nigrum significat. Gal. cap. 11. 2. de alim. fac. Mora, inquit, siue sycamina celerrimè pertranseunt, cibisq; alijs præeũt, si in ventriculum purũ inciderint, & sumpta primis epulis fuerint; quod si sũpta post alios cibos fuerint, aut etiã succum prauũ in ventriculo offenderint, celerrimè cum alijs cibis corrumpuntur, nouo quodam corruptionis genere, & quod verbis explicari nequeat, vt in cucurbitis accidit. Ibidem Gal. 10. & 1. de alim facult. Sycamina non matura adstringunt, matura & dulcia lubricant, & celeriter subducuntur, humectant ampliùs, non tamen refrigerant omni-

isi frigida sumpta fuerint.. Ideoque Hippoc. 2.
Calefaciunt, inquit, mora, siue sycamina, hume-
uo secedunt. Contra communem tamen sen-
ùm refrigerandi causa mora hodie passim edan-
propterea etiam Gal. cap. 13. eiusdem libri, sy-
quit, siue mora, abluamus oportet, antequam
e aggrediamur.

cundo loco ex Apuleio sunt mora in herbis hu-
bus nata, vnde Virg. 3. Ecl.

——— *& humi nascentia fraga.*

efrigerant, humectant, sitim sedant, aluum mol-
è etiam putrescunt, atque propterea vino ablu-
ntur; vinum namque resistit putrefactioni, tum
aliditatis tum etiam siccitatis magis, quibus ma-
et qualitatibus. Sunt fraga gustui suauissima, præ-
rò, quæ in Chio Insula nascuntur, quæ dulcissi-
ribit Plin. lib. 16. & ex Cornelij etiam Alexan-
monio.

præterea dicuntur à Cerasunte Ponti ciuitate, à
llus hanc plantam Romam transtulit. Cornel.
. 2. cap. 17. Cerasa, inquit, refrigerant, præser-
acida. Dulcia aluum mouent ex Plin. lib. 23. cap.
n Gal. 1. de alim facult. & 7. de simplic. cap. 1.
rasa pituitosis optima sunt.

ùs expendenda veniunt pruna, quæ vt docet Pli-
5. cap. 13. omnia post Catonem cæpisse manife-
, sunt enim huius fructus genera quindecim, ex
linio ibidem, præsertim verò Damascena appel-
e semper in magna æstimatione, cùm hæc inter
uum maximè subducant, ex Gal. 7. simplic. cap.
on lib. de attenuante victus ratione cap. 7. & lib.
nent. facult. cap. 31. idem Galen. corpori itaque,
oc fructu minimum alimenti accidit, vtilis tamen
ibus propositum est ventrem mediocriter hume-
refrigerare, ipsum enim subducit, tum humidi-

tate

tate sua, tum lentore: vnde Martial. lib. 13. Epig. 28.

Pruna peregrinæ carie rugosa senectæ
Sume, solent duri soluere ventris onus.

Dicuntur autem pruna hæc Damascena, à Damasco Syrię Vrbe, quæ optimis abundat prunis, & vnde etiam planta hæc pruni Damasceni transportata est.

Quintò sese offerunt pyra, quæ ita appellantur ad similitudinem pyramidis e lato tendentia in acutum, flammæ similitudinem reddentia. Inter pyra crustumina cunctis alijs gratissima sunt, ex Plin. lib. 23. cap. 7. Crustumina, inquam, hoc est pyra, quæ glaciola nunc appellantur à Crustumio scilicet oppido Tusciæ dicta, Crustuminis postea falerna proxima sunt. Pyrorum omniũ, inquit etiam Plin. cibus est etiam valentibus onerosus. Aegris quoque vini modo negatur. Decocta eadem mirè salubria, & grata præcipuè crustumina. Ipsa aduersantur boletis atque fungis, pelluntq; pondere, & pugnante succo: & inferiùs idem Plin. pyrorum ligni cinis contra fungos etiamnum efficacius proficit. Demum ex Hipp. lib. 2. de Diæta pyra matura calefaciunt, & humectant, & aluum mouent.

Post pyra sequuntur mala, cuius fructus genera plura etiam sunt ex eodem Plin. lib. 15. cap. 14. vbi omnes malorum species recensentur. In totum verò mala frigida sunt, inquit Alexand. Trall. lib. 1. cap. 16. & Paul. Aegineta lib. 1. cap. 81. Mala dulcia alijs calidiora, acida refrigerant; atque Alexan. Petron. 3. de victu Roman. cap. 3. Mala omnia refrigerandi vim habent, parùm nutriunt, post cibum verò cuncta sumenda sunt.

De Persicis, & Præcocijs.
Caput LVII.

PErsica à Perside Orientis regione dici, vnde primum hoc arboris genus in nostrum orbem est aduectum, communis est sententia. Galen. præterea lib. de alimentis Persica, inquit, in Persidis regione periculosa quidem esse dicunt, in Ægyptiorum verò regione innocua esse. Quod idem & Dioscorides confirmat lib. 1. cap. 155. Columella ampliùs scribit, persicam arborem à Persis in Italiam transmissam, vt Romani exterminarentur, namque morbosa, & venenata planta est, his verbis alloquens:

——— quæ barbara Persis
Miserat, vt fama est, patrijs armata venenis,
Ambrosios præbens succos, oblita nocere est.

His autem contraria omninò recenset Plin. lib. 15. cap. 13. In totum, inquiens, persica peregrina etiam Asiæ Græciæque esse, ex nomine ipso apparet; atque ex Perside aduecta: nam persicæ arbores, subiungit, sero, & cum difficultate transiere, vt quæ in Rhodo nihil ferant, quod primum ab Aegypto earum fuerat hospitium Falsum est, venenata cum cruciatu in Persis gigni, & pœnarũ causâ à regibus translata in Aegyptum, & terra mitigata. Id enim de Persea diligentiores tradunt, quæ in totum alia est, myxis rubentibus similis, nec extra Orientem nasci voluit. Eam quoque eruditiores negauerunt ex Perside propter supplicia translatã, sed à Perseo Memphi satam: & ob id Alexandrum illa coronari victores ibi instituisse, in honorem atauí sui. Semper autem folia habet, & poma subnascentibus alijs.

Sed de his quidquid sit, audiamus etiam quæ de persicis idem Plin. cap. 12. eiusdem libri recensset: Sed persicorum palma duracinis. Nationum habent cognomen Gal-

lica, & Asiatica. Post autumnum maturescunt æstate præcocia intra triginta annos reperta, & primò denarijs singula venundata. Supernatia è Sabinis veniunt, popularia vndique. Pomum innocuum expetitur ægris: pretiumq; singulis triceni nummi fuere, nullius maiore: quod mirentur, quia non aliud fugacius. Longissima namque decerpto bidui mora est, cogitque se venundari. Budæus etiam lib. 2. de Asse, & partibus eius circa pretium persicorum nonnulla recenset, quæ nostri temporis proportione fabulosa potius videntur, quàm aliàs; nempe persica singulatim triginta nūmis vendita fuisse, qui potest credere, credat. Hoc sanè mihi difficile non erit credere, quod Sozomenius lib. 5. cap. 51. nec non Niceph. lib. 10. cap. 31. de perside arbore referunt. Hermopolis nempe Thebaidis oppido, traditum est, inquiunt, cùm Iesus Christus Dominus noster iam paruulus illuc aufugeret, à D. Iosepho patre ductus, ob edictum ex Herode impositum, vt videlicet interficeretur, traditum est, inquam, simul vtpote appropinquauit statim arborem persim dictam, licet planè maximam, aduentu Iesu Christi fuisse turbatam, atque ad solum vsque se inflexisse, ipsumque adorasse: vnde postea eius fructus, folia, aut particula aliqua corticis ægris admota morbos à compluribus depellebant. O fælix planta! ò fælicia persica poma sanè non solùm innocua, vt Plinius appellat, sed salutaria, saluberrima. Aegyptij olim dedicauerunt persici arborem Apocrati silentij Deo, propterea quod frondes huius arboris similes sunt linguæ, fructus autem cordi: ad ostendendum videlicet verba nunquam proferenda esse, nisi prius in corde bene maturata fuerint.

His verò obiter, atque animi causa potiùs recensitis, quantùm ad valetudinem seruandam spectat Galen. 1. de aliment. facult. Persica, ait, aquosa sunt, & humida, etsi quidem venter ad deijciendum est propensus, non ægrè subsidunt; sin minùs hærent, & ipsa sublimia nihil ad ipsam excre-

excretionem conferentia; & 2. de aliment. facult. cap. 19. Persicorum succus facilè corrumpitur, & non sunt post alios cibos mandenda. His Galen. similia quædam docet etiam Paulus Aegineta lib. 1. cap. 81. his verbis: Persica praui succi, acidique sunt, & facilè corrumpuntur, ideoq; primùm exhiberi debent, quò protinùs deijciantur, nullamque in ventriculo diutiùs immorata corruptionem sentiant; quare iuxta Medicorum sententiam probi alimenti non sunt persica: ideoque in frusta secant nonnulli, & vino abluta eadem edunt, vinum etenim putrefactionem arcet.

Cui sententiæ omninò contraria superiùs loquebatur Plin. sicut & lib. 23. cap. 7. etiam docet: prunis vtiliora stomacho sunt persica, inquit Plinius, succusque eorum etiam in vino aut aceto expressus, nec est alius eis pomis innocentior cibus. Nusquam minùs odoris, succi plùs, qui tamen sitim stimulet. In hac sententiarum contrarietate dicerem, quod persica vt aquosa facilè etiam corruptioni sunt obnoxia, & ideò etiam non salubria sunt; si autem perpendantur persica respectu temporis anni, in quo nascuntur, vtique salutaria sunt, nam persica, ni fallor, sunt fructus horarij, fructus scilicet, qui sub hora anni nascuntur, hoc est sub cane, tempore caniculari, quod tempus horam anni antiqui appellabant, in quo tempore ingentissimi sunt calores, ita vt alimenta frigida & humida necessaria etiam sint ad contemperandum humores ab externo aere calefactos, nec non etiam eosdem absque putredine conseruandos; hac, inquam, ratione persica tanquam frigida & humida, nec non temperamenti aquei, veluti Galen. asserebat, vtique sententia mea optimi alimenti sunt, non autem praui succi, veluti à Medicis superiùs recensitis affirmabatur. Pace inquam Galeni & Pauli, bonum est vesci persicis tempore canis iuxta illam sententiam Hippocratis, contraria contrarijs optima sunt. Tempus æstiuum & præsertim caniculare, calidum & sic-

cum est. Ergo alimenta frigida & humida esse debent, sicuti persica sunt, cæterique etiam fructus, quibus Dei Maximi prouidentia humanum genus muniuit, atque æstiuis temporibus homines munitissimos reddidit, maior namq; pars fructuum horariorum, & ferè omnes, frigida qualitate pollent, sicuti in superioribus recensitum est, & hæc de persicis satis.

Sequuntur nunc præcocia siue armeniaca appellata, quæ eiusdem ferè naturæ sunt, apud nonnullos parùm differunt à persicis, ab alijs eadem persica esse dicuntur, & præsertim ex Poeta Martiali lib. 13. Xenio 46. his verbis:

Vilia maternis fueramus præcoqua ramis:
Nunc in adoptiuis persica rara sumus.

De *Pepone, Melopepone, Melone, Cucume, Cucumere, Cucurbita.*

Caput LVIII.

CVcurbita quid sit, nullam habet apud Auctores dubitationem, vna & eadem est apud omnes. Est autem maxima dubitatio de alijs recensitis fructibus, & præsertim de pepone, melopepone, melone, vtrum sub his dictionibus varij fructus comprehendantur, an verò vnus & idem sint; nam Galen. 2. de aliment. facult. cap. 1. 4. 5. Peponem atque melopeponem maximè differre inter se docet. Cuius sententiæ fuit etiam Paul. lib. 1. cap. 80. & alij, nullus tamen in quo differant declarauit, & quinam sint pepones, quique melopepones, aut melones, quique cucumeres aut cucumis. Plin. lib. 19. cap. 5. videtur velle, quod pepo sit cucumis, cum magnitudine excessit, his verbis alloquens, cartilaginei generis, extraque terram est cucumis, mira voluptate Tiberio principi expetitus, nullo quippe non die contigit ei, pensiles eorum hortos promouen-

mouentibus in solem rotis olitoribus: rursusque hybernis diebus intra specularium munimenta reuocantibus. Quin & lacte mulso semine eorum biduo macerato, apud antiquos Græciæ Auctores scriptum est, seri oportere, vt dulciores fiant: crescunt qua coguntur forma. In Italia virides & quam minimi. In prouincijs quam maximi, & citrini, aut nigri. Placent copiosissimi Africæ, grandissimi Moesiæ: cum magnitudine excessere, pepones vocantur. Ecce igitur apud Plin. Pepones sunt cucumeres cùm magnitudine excessere, sicuti melopepones appellantur cùm ex peponum semine nascuntur ex eodem. Plinio ibidem. Ecce, inquiens, cùm maximè noua forma eorum in campania prouenit, mali cotonei effigie. Fortè primo natum ita audio vnum, mox semine ex illo genus factum, melopeponas vocant. Sanè has Plinij differentias percipere difficile est. Propterea satius iudico, vt secundùm communem nostrum loquendi modum progrediamur. Nempe melones communiter dicti sunt illi quibus nos vescimur, anguriæ cucumeres aliàs vulgariter appellati, nec non citrioli, qui omnes horarij fructus sunt, hoc est caniculares, propterea quod sub cane nascuntur, quod tempus hora anni à veteribus appellabatur, veluti superiùs audiuistis. Generari autem hos fructus tunc temporis dicebamus, ad hoc vt sua frigiditate, & humiditate, qua pollent, corpora à caloribus vehementissimis canis labefactata reficiantur & refocillentur. Quare vescendum est ipsis sicuti & alijs similibus; nam frigidi, & humidi sunt, alij quidem magis, alij verò minùs. Cucurbitæ nempe sunt omnium frigidissimæ ex Hippoc. 6. Epidem. sect. 5. tex. 33. Secundum locum tenent citrioli, tertium anguriæ, quartum verò melones, qui tanquam dulces & dulcissimmi interdum, non adeò frigidi sunt, sed aliquas obtinent caliditatis partes; ideoque in cibo iucundiores atque adeò, vt de Maximino Imperatore historiæ narrent, ipsum nouem melones Hostienses vnica mensa comedisse, quod sanè nimium

mium fuit; vescendum quidem est his fructibus suis tempore opportuno, & ordinata vel iusta mensura, iuxta illam sententiam Hippoc. in Aphor. Omne nimium naturæ inimicum, & quod paulatim fit tutum est, nam ex eodem Hippoc. alibi sanitatis studium non saturitas cibi est, non fugere labores; & qui parùm comedit & parùm bibit nullus ex his morbus aduenit. De his postremò fructibus particulariter magis quid ego loquar non habeo, solùm illud referam, quod Heurnius recenset lib. 2. meth. ad praxim cap. 6. de anguria, aqua nempe distillata ex anguria, causôs illicò placat vsu, & Auerrhois authoritate nobilitatum remedium, & hæc satis.

De Punico, Cydonio, Azarolis, Mespilis, Sorbis, Cornis, Castaneis. Caput LIX.

Malum punicum à granorum multitudine granatum vulgò appellatur. Fuit primùm hoc à Pœnorum regione ad nos translatum. Frequens est punicum, siue granatum apud Carthaginem, vnde postea cognomen habuit. Punicum calfacere videtur, inquit Alexander Trallianus lib. 1. cap. 16. sed de valde dulcibus, fortasse intellexit Trall. nam aliàs acida sunt mala punica, atque omnia acida frigida ex Gal. lib. de sympl. medic. facultat. Ideoq; ægris in febribus ex ijsdem vinum passim exhibetur; nempe quia frigidum est. Mala punica frigefaciunt, & parùm alimenti præbent, Paul. Aegineta docet libro 1. cap. 81. Omnium verò optimè Hipp. 2. de Diæta sic loquitur de punico; Mali punici dulcis succus aluum mouet. Habet autem quid æstuosum: Mala punica vinosa minus æstuosa sunt, acida verò magis frigefactoria; nuclei verò omninò aluum sistunt.

Cydo-

Cydonia secundo loco, cotonea etiam dicta, nomen desumpserunt à Cydone vrbe Cretæ, in qua magnus fuit eorum prouentus. Hunc fructum primus omnium Cato cotoneum appellauit, de quo Plin. lib. 15. cap. 11. agens sic loquitur: His proxima amplitudine mala, quæ vocamus cotonea, & Græci cydonia dicunt, ex Creta Insula aduecta sunt: vnde Seren.

Aut quæ poma Cydon Cretæis misit ab oris.

Plura sunt cotoneorum genera ex Plin. ibidem, quæ candidiora nostratia cognominata odoris præstantissimi sunt. Est & Neapolitanis suus honor. Sunt cotonea solida, atq; substantia dura, ideoque difficilis etiam concoctionis potiùs habentur; frigida magis sunt etiam, atq; adstringentis facultatis, quoniam ex Alexandro Trall. superiùs lib 1. cap. 6. Omnia mala frigida sunt. Martialis laudat cydonia cum melle, nempe lib. 13. Epigr. 28. sic concinens:

Si tibi Cecropio saturata cydonia melle
Ponantur, dicas hæc melimela licet.

Hodie in frusta incisa, saccharo, & vino decoquuntur, & gustui optima sunt; aut cum saccharo varijs modis condiuntur, & in mensis apponuntur.

Azarolæ etiam sunt fructus rubri, atque tria habentes officula, vnde nonnulli Tricoccum Dioscoridis esse putarunt. Sunt hi fructus saporis subacidi, & ventriculo grati; autumnò maturescunt, & Neapoli præsertim fæliciſſimè crescunt; pro delitijs habentur non solùm crudæ verùm etiam saccharo, & melle conditæ, atque temperamento frigidæ, & siccæ sunt.

Mespila species azarolæ sunt, differunt tamen in hoc, quod mespila magis adstringunt quàm azarolæ. Sunt etiam mespila frigida, & sicca, atque adeò acerba vt vix interdum degustari valeant, pręsertim verò acerba, ideoque ante cibum assumpta ventrem maximè adstringunt, matura, & mitia eduntur, non acerba, atque potiùs vt medicamentum assumi solent, quàm vt alimenta.

Sor-

Sorbum fructus est etiam eiusdem rationis cum mespilis, maturum quoque comeditur, haud acerbum, minùs quidem astringit, quàm mespilum, & circa reliqua omnia etiam valet ijsdem mespilis. Frigidum, crassum, atque vitiosum humorem quoque generat; ideoque mali nutrimenti est. Idem sorbum ventrem astringit velut mespila, sed non adeò valde: ideoque Martial. lib. 13. Epigr. 25. sic concinit.

Sorba sumus, molles nimium durantia ventres;
Aptius hæc puero, quàm tibi poma dabo.

Præterea agendũ est de cornis, quę fructus sunt oliuarũ magnitudine, atq; figura, duro intùs officulo, qui dum ad maturitatem peruenerint, rubri fiunt, & sapore acidi sunt atque austeri, mirumq; in modum adstringunt. Sunt in honore præsertim apud vulgus, sed parùm atque difficilè coquuntur, cùm frigida, & sicca sint; veluti de azarolis, mespilis, nec non sorbis asserebamus.

Demùm castanea perpendenda est, quæ ita dicitur à Castano Magnesię vrbe.

Castaneæ molles, & pressi copia lactis

Erant olim præcipua alimenta pastorum, veluti concinit Virg. Ecloga 1. nunc etiam plebei cibi sunt, atque ipsis nisi viles personæ vescuntur: propterea quod ex Galeno lib. de attenuante vict. ratione cap. 10. Castaneæ siue elixentur, siue assentur, siue denique frigantur, semper sunt prauæ, & multò magis si crudæ mandantur. Libro 11 de cibis boni & mali succi cap. 5. Fructus omnes, legitur, quos arbores ferunt, mali succi sunt, exceptis balanis, quos castaneas appellant, quæ si in ventriculo concoquantur efficaciter nutriunt, atque eæ crassi quidem, nunquam autem mali succi sunt, at si fortè in ventriculo corrumpantur, similes ferè lethalibus venenis fiunt, sicuti in moris contingit. Et cap. 3. eiusdem libri, in castaneis, legitur, adstringendi facultas valde imbecillis est, quamuis æquè ac reliquæ glandes inter crassi succi cibos annumerentur, com-

modiùs

modiùs tamen concoquuntur, ac nullatenus praui ſucci, & adſtringendę aluo minore efficacia ſunt, ſed horum vſu vberiore abſtinendum, non ſolùm quia craſſi ſucci habentur, ſed quod ægrè concoqui, aluumq; adſtringere, & inflationes excitare poſſint.

De Ficis, Caricis, Vuis, Vuis paſsis. Caput LX.

È Reliquo genere pomorum ficus ampliſſima eſt, inquit Plin. lib. 15. cap. 18. Nam ficus dulcis, prouerbio fertur, dulcis, inquam, fructus eſt, guſtui gratus, ſuauiſſimus; at non Africana ficus à Catone appellata, quæ Carthaginenſibus amariſſima fuit, inſuauiſſima, funeſtiſſima: Propterea quod, veluti refert Plin. ibidem, perniciali odio Carthaginis flagrans Cato, nepotumq; ſecuritatis anxius, cùm clamaret omni ſenatu Carthaginem delendam, attulit quodam die in curiam præcocem ex ea prouincia ficum, oſtendenſq; patribus, interrogo vos, inquit, quādo hoc pomum demptum putatis ex arbore? cùm inter omnes recens eſſe conſtaret. Atqui tertiū, inquit, ante diem ſcitote decerptum Carthagine, tam propè à muris habemus hoſtem: ſtatimq; ſumptum eſt tertium Punicū bellum, quo Carthago deleta eſt, quanquam Catone anno ſequente rapto. Quid primùm in eo miremur? curam ingenij, an occaſionem fortuitam? celeritatemq; curſus, an vehementiam viri? ſupra omnia quiddam eſt, quo nihil equidem duco mirabilius, tantam illam vrbem, & de terrarum orbe per CXX. annos æmulam, vnius pomi argumento euerſam: quod non Trebia aut Traſymenus, non Cannæ buſto inſignes Romani nominis perficere potuere: non caſtra punica ad tertium lapidem vallata, portæq; Collinæ adequitans ipſe Annibal. Tanto propius Carthaginem

ginem pomo Cato admonit. Ibidē deinde Plin. subiungit, Colitur ficus arbor in foro ipso, ac comitio Romæ nata, sacra fulguribus ibi conditis. Magisq; ob memoriam eius, quæ nutrix Romuli ac Remi conditoris appellata; quoniā sub ea inuenta est lupa infantibus præbens rumen (ita vocabant mammam) miraculo ex ære iuxta dicato, tanquam in comitium sponte transisset. Adacto nauigio. illico arescit, rursusq; cura sacerdotum seritur. Fuit & ante Saturni ædem urbis anno CCLX. sublata sacro à vestalibus facto, cum Syluani simulacrum subuerteret. Eadem fortuito satu viuit in medio foro, qua sidentia imperij fundamenta ostento fatali Curtius maximis bonis, hoc est, virtute ac pietate, ac morte præclara expleuerat.

Sed his obiter recensitis, ficus vel recentes sunt, vel siccæ, & quæ caricæ etiam appellantur. Circa recentes & quas etiam Pompeianas, aut Liuianas nonnulli asserunt; de his, inquiam, agens Galen. 2. de aliment. facult. cap. 8. sic loquitur: Quod omnibus de fructibus fugacibus, id quoque de ficu dicendum; non enim potuerunt succi prauitatem effugere, tametsi minùs quàm omnes fugaces de ea participent. Et inferiùs; verùm hæc ficubus insunt bona, quod ventrem probè permeent, & quod facilè totum corpus peruadant, nam & abstergendi quoque insignem habent facultatem, quo fit vt post ipsarum esum nephritici multas arenulas excernant, minùsque præterea quàm alij autumnales fructus alunt ficus. Paul. etiam Aegineta lib. 1. cap. 53. Etenim, inquit, præstantissima pomorum, nempe ficus & vuæ, flatus pariunt, corrumpuntq; cibos, nisi ante alios præsumantur. Hippoc. autem lib. 2. de Diæta perpendit quoque ficus in ordine ad tempora; nam primæ, inquit, pessimę sunt, quia succulentissimę, optimæ autem sunt postremæ. Alibi verò idem Hippocrates considerat ficus quoad potum propterea quod 3. de Diæta, Ficus, legitur, est cum cibis bona, & meracum vinum ab ipsa. Quæ sanè verba sunt contra communem senten-

tiam Medicorum, qui asserunt, non esse ficis superbibendum vinum, nam ficus vino durescunt ex Alexandro Petronio 2. de victu Romanorum cap. 9. & præsertim vino meraco. Verùm scire est pro Hippocr. defensione, quod cùm ipse post esum ficuum laudat meracum vinum, id quidem laudat vt medicamentum, non autem vt alimentum, & illis respiciendo, qui frigido sunt ventriculo, aut intemperie frigida ventriculi vexantur.

Aliæ verò ficus siccæ sunt, dicebamus, & caricæ appellantur, de quibus Plin. lib. 23. cap. 7. sic etiam loquitur: Siccę ficus stomachum lædũt, gutturi & faucibus magnificè vtiles: natura his excalfaciendi: sitim afferunt, aluum molliunt: vessicæ semper vtiles, & anhelatoribus, & suspir otis: corpus & vires adiuuant, ob id Athletæ hoc cibo pascebantur. Et Galen. 2. de aliment. facultát. cap. 8. de caricis agendo, Caricæ, ait, cum nucibus sumptæ cibi probatissimi sunt, atque item cum amygdalis: quinimò & nonnulli de lethalium morborum compositione scribentes, caricas cum ruta, nucibusque præsumptas venenis eiusmodi vniuersis aduersari testantur. Licet ex vsu caricarum pediculi generentur ex Galeno ibidem, sed ex vsu copioso affirmarem, non autem moderato: sicuti etiam ex ijsdem caricis venæ hemorroidales exasperantur, ac læduntur. Martial. in Epigr. lib. 1. ad Cæcilianum iocosè concinens:

Cùm dixi ficus, rides quasi Barbára verba,
Et dici ficos, Cæciliane, iubes.
Dicemus ficus, quas scimus in arbore nasci:
Dicemus ficos, Cæciliane, tuos.

Post ficos autem expendenda est vua, quę etiam recens comeditur, nec non sicca, vua passa etiam appellata: circa recentem verò, Gal. 2. de aliment. facult. cap. 9. Ficus & vuæ, docet, quemadmodũ inter fructus autumnales principatum obtinent, ita fugacibus omnibus magis nutriunt, nimiumque praui succi habent, præsertim cùm exactam

maturitatem fuerint adeptæ. Deinde subiungit, verùm vuæ minùs alunt quàm ficus, maximumque id ipsis inest commodum, quod velociter subsideant: ideoque quibus etiam vuis exiguus est succus, hæ magis nutriunt, quibus verò est vberior, minùs quidem nutriunt, sed promptiùs subsident: Et cap. 10. eiusdem libri, vuæ dulces temperamento sunt calidiore, austeræ frigidiore: Austerę namque stomachum roborant, & ventrem constipant, & his multò magis acerbæ: mediam autem quodammodo inter ipsas constitutionem dulces obtinent, vt quæ nec stomachũ dissoluant, nec aluum subducant. Lib. de cibis boni & mali succi cap. 5. ampliùs Galen. refert quoque non parùm, inquit, vtrum ad maturitatem perfectam deuenerint fructus, an secus; maturæ enim ficus ferè innoxiæ sunt, vuæ deinde, & eæ quidẽ appensæ: ita enim quidquid inflationes facit abijciunt, & omni penitus vitio carent. Paul. etiam lib. 1. cap. 81. Ficus & vuæ, ait, inter omnia poma principatum obtinent, vt quæ minùs vitiosos humores generent, & magis nutriant. Vua, vt dicebatur, etiam sicca comedi solet, quę minùs excrementosa est, minùsque flatuosa, atq; faucibus nec non pectori prodest. Vuam demùm secundis mensis apponi, olim consuetudo erat, sicuti & nunc; vnde Horat. lib. 2. Sat. 2. sic concinit:

tum pensilis vua secundas,
Et nux ornabat mensas cum duplice ficu.

De Citrio, Limone, & Aurantio. Caput LXI.

CItrij, limonis, & aurantij arborem Antiqui medicam arborem vocabant, nempe quia dicerem, citrium, limonem, & aurantium nullam habere inter se differentiam prisca ætas autumabat; nam consimilis naturæ

turæ sunt, inquit Iosephus Quercetanus Diætet. sect. 3. cap. 3. magnamque inter se affinitatem habent. Pontanus lib. 1. de hortis Hesperidum communiter de his arboribus concinens, sic loquitur:

Nec verò spatium vitæ breue, seu breue tempus
Est citrio: æternum genus, immortalis origo,
Et species æterna quidem. Stirps citria longum
Ipsa manet, sæcla exuperans, & iungere sæclis
Sæcla parans. Trunco extincto mox surgit & alter,
Inde alter: victrixq. diu sua robora seruat.

His, inquam, versibus, licet clarè de citrio loquatur Pontanus, nihilominus de alijs etiam intelligit ipsi consimilibus fructibus, nempe limone & aurantio, de quibus omnibus in præsenti agendo, primo loco citrium expendendum mihi propono, de quo Galen. 2. de alimen. facult. cap. 27. loquens, ait, hoc pomum concoctu difficile est, cùm durum & callosum sit: quod si quis ipso vt medicamento vtatur, coctioni nonnihil confert, quomodo & alia omnia, quæ acrem habent qualitatem; eadem ratione si sumptum parcè fuerit, stomacho robur inducit. Optimum est quoque aduersus venena, vt docet Ioann. Heurnius Vltraiectanus lib. 2. meth. ad praxim cap. 5. Vnde Athenæus refert, quod cùm princeps quidam Aegyptius maleficos duos condemnasset, eosq; aspidibus in prædam exponendos dixisset, ij fortè citrium in itinere comederunt, quod caupona quædam illis obiecerat; mox dum in theatrum descendissent, atque à ferocissimis feris demorsi essent, nihil noxæ senserunt. Præfectus à satellitibus percunctari cœpit, num anthidotum præsumpsissent. Respondentibus citrium, postridiè iussit vni præberi, alteri verò denegari. Quo facto iterum demorsi, qui comederat nihil iniuriæ sensit, alter verò, læsus vndique, liuore deformatus, confestim interijt. Theopompus etiam Chius, referente eodem Heurnio ibidem, scripsit, Clearchum Heracleotam Ponti Tyrannum multos veneno

sustulisse, pluresque necare voluisse, nisi citrij vis à populo cognita venenis restitisset. Parthorum proceres, ait ibidē Heurnius, grana citrij esculentis incoquebant, commendandi halitus causa, neq; hoc malum mandebatur Theophrasti ætate, sed ne Plutarchi quidem auorum memoria.

Sed hic obiter, antè quàm de limonibus loquamur, audite quæso id, quod olim accidit malo cuidam Medico, multæ nimirum vocis, & nullius mentis circulatori, qui nesciebat, citrium pomum communiter appellari consueuisse malum medicum. Factum scilicet aliquando est, vt malus iste medicus in officina medicamentaria hoc ægro prǽscriptum à bono quodam Medico legeret, *Recipe carnes mali medici*, quæ verba de se ipso intellexit, cùm se malum Medicum esse sciret. Quare timens, ne de sua carne medicamentum esset componendum, in summa trepidatione à pedibus consilium & auxilium petijt, ac protinùs fugam arripuit: quod sanè summum inscitię & parùm validi ingenij argumentum fuit. Vnde Poeta non ignobilis Manlius apud Iouium sic deinde concinit:

Curant anhelum Plenus, & Chiron senem:
Agyrta Plenus, arte Chiron maximus.
Chiron iubet, de carne mali medici
Seplasiarium parare pharmacon.
Lecta schedâ illicò in pedes se conijcit
Agyrta, se peti ratus malum Medicum.
Sic arguit sua quemque conscientia.
Sic ipsa sese prodit ignorantia.

Limones secundo loco expendendi sunt, quos nonnulli mali citrij genus esse existimarūt, nempe quia parùm à citrio differunt; Sunt enim veluti citrij acidi, atque formam, corticem, substantiam, & semina à citrio non dissimilia habent: vnde Medici interdum citrio carentes eiusdem in locum limones substituunt (licet mala citria semper vt medica hominibus inseruiant, limones autem non semper, quinimò vt plurimùm limones epulis inseruiunt,

niunt, atque gulæ) Pollent tamen aliqua vi medica & limones: vnde eiuſdem ex ſucco ſyrupi præparantur apud Pharmacopæos, aquæ etiam factitiæ & medicatæ, atque his ſimilia. Inter ſpecies limonum, quæ plures ſunt, recenſentur etiam lumiæ, poma ſcilicet ſemidulcia, vel ſecundùm totum dulcia, & hæ nihil aliud ſunt, niſi dulcis ſaporis limones, cuius etiam fructus variæ ſpecies ſunt.

Præterea aurantia proponebantur, quæ forma rotundiora ſunt, atq; magis orbiculata. Hæ acida vt plurimum ſunt, licet interdum dulcia, atque epulis etiam inſeruiunt magis quàm limones. Arbos horum fructuum appellatur ex antiquis Malus Aſſiria: fructus autem malum aureum. Pollent etiam aurantia aliqua qualitate medica, licet in minori gradu, quàm limones & citrij: præſertim verò vt refert Matthiolus in lib. 1. *Dioſcoridis* cap. 131. valent aduerſùs febres peſtilentes cum maculis coortas; nam malum hoc ſudorem mouet, & cordi ſuccurrit, quarum virium ſunt etiam flores eiuſdem arboris, aquæ ſtillatitiæ, aut conſeruæ ex iiſdem floribus confectæ.

Sit laus DEO, Beatæque MARIAE Virgini, & S. IOSEPHO Aduocato meo.

INDEX
RERVM MEMORABILIVM QVAE IN HOC OPERE continentur.

A

Anguil-

Aqua

INDEX.

Caro

Ebriet-

E

F

Galli-

G

H

S

FINIS.

Errata sic corrige.

Pagina.	*Linea.*		*Lege*
15	2	ecoli	Et coli
57	25	eneo	Cnico
73	1	Cære, aquæ	Cerea, quæ
112	26	apponentes	apponentis
125	16	Nouerchos	Nauarchos
142	17	nem-	nempe
153	30	filiæ	filiæ
168	15	numera	munera
176	31	teguntur, appel- lantur oraiæ	teguntur quæ tegu[illegible] lan[illegible] ter[illegible]
176	32	læuiariæ	læuira[illegible]
184	13	lampetra	lampr[illegible]
235	35	nimiumq;	minimu[illegible]